

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Сасовский индустриальный колледж  
имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ  
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного  
ассортимента»**

по специальности

**43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»**

2020 г.

Рабочая программа рассмотрена  
предметнойцикловой комиссией  
специальных дисциплин

\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель: \_\_\_\_\_/Л.С.Пищуркова/

Рабочая программа учебной практики  
профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного  
стандарта среднего профессионального  
образования по специальности 43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело».

И.о. директора ОГБПОУ «Сасовский  
индустриальный колледж имени полного кавалера  
ордена Славы В.М. Шемарова»

\_\_\_\_\_ В.А. Марков

Автор: Байдова И.Ю., преподаватель ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени  
полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Программа согласована с работодателем:

СОГЛАСОВАНО:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики 4
2. Результат освоения программы учебной практики10
3. Тематический план и содержание учебной практики12
4. Условия реализации программы учебной практики14
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в программах профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основному виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» и необходимых для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

По окончании прохождения учебной практики УП.01 практики по виду профессиональной деятельности «**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**» студент должен

### **уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования, рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья
- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;
- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;
- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
- контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;
- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;
- контролировать безопасное использование оборудования для упаковки
- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
- владеть техниками, контролировать применение техник;
- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;

- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;
- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;
- приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;
- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;
- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;
- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения
- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;
- вести учет реализованных полуфабрикатов;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области;
- применения сложных, инновационных методов приготовления;
- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- квалификации поваров
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;

-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;

- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию руководству;

- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

**знать:**

-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));

-методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными.

-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.

-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

-правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

-виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;

-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;

-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;

-виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения;

-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

-методы обработки экзотических и редких видов сырья;

- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;
- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
- формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья;
- способы упаковки, складирования;
- условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- правила утилизации отходов
- способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;
- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.
- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;
- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;
- правила заполнения этикеток;
- правила складирования упакованных полуфабрикатов;
- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;
- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;



- принципы организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.

**Выполнять действия:**

Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.

Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.

Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями

Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичиподготовке;

Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов

Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи

Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу

Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов

Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»-72 часа.**

Итоговой формой контроля является *дифференцированный зачет*.

## 2. Результаты освоения учебной практики профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля «**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**», необходимых для освоения ими соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**3. Структура и содержание учебной практики УП.01 профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**

**3.1. Тематический план учебной практики УП.01 профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики</b>	<b>Всего часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ОК.01- ОК.07, ОК.09-ОК.10 ПК1.1. –ПК.1.4	Учебная практика УП.01 Дифференцированный зачёт	72
	Всего:	72

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и	Вид работ	Объем часов	Уровень усвоения
<b>ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».</b>		72	
Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	<b>Содержание</b> Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов.	12	2
Тема 1.2. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.	<b>Содержание</b> Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса.	12	2
Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b> Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов	12	2
Тема 1.4. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд.	<b>Содержание</b> Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности	12	2
Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b> Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов.	12	2
Тема 1.6. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд <b>Дифференцированный зачет</b>	<b>Содержание</b> Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.	12	2

**Уровни усвоения:**

1. Репродуктивный (восприятие, осмысление, запоминание);
2. Продуктивный (применение знаний по образцу, решение типовых задач, объяснение);
3. Творческий (применение знаний в новой ситуации).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Занятия учебной практики профессионального модуля проводятся на базе двух лабораторий «Технология приготовления пищи №1», «Технология приготовления пищи №2»

#### Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи №1»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект контрольно – измерительных материалов;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур.

#### Технологическое оборудование рабочих мест лаборатории:

- весы настольные циферблатные 3 шт.;
- ванна для мойки посуды 1 шт.;
- машина взбивальная 1 шт.;
- тестомесильная машина 1 шт.;
- электрический нагреватель 1 шт.;
- водонагреватель электрический 1 шт.;
- производственные столы 6 шт.;
- стеллажи 2 шт.;
- витрина холодильная 1 шт.;
- холодильник 1 шт.;
- плита электрическая 6-комфорочная 1 шт.;
- шкаф жарочный электрический ШПЭСМ-3 1 шт.;
- электрическая плитка 1 шт.;
- печь конвекционная 1 шт.;
- печь СВЧ 1 шт.;
- вафельница электрическая 1 шт.;
- миксер 3 шт.;
- кипяtilьник электрический 1 шт.;
- мясорубка 4 шт.

#### Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи №2»:

- весы настольные циферблатные 3 шт.;
- ванна для мойки посуды 1 шт.;
- тестомесильная машина 1 шт.;
- электрический нагреватель 1 шт.;
- водонагреватель электрический 1 шт.;
- плита электрическая 6-комфорочная 1 шт.;
- шкаф жарочный электрический ШПЭСМ-3 1 шт.;
- электросковорода 1 шт.;
- производственные столы 6 шт.;
- стеллажи для 2 шт.;
- холодильная камера 1 шт.;

- холодильник	1 шт.;
- плита электрическая 6-комфорочная	1 шт.;
- шкаф жарочный электрический ШПЭСМ-3	1 шт.;
- электрическая плитка	1 шт.;
- печь конвекционная	1 шт.;
- печь СВЧ	1 шт.;
- миксер	3 шт.;
- кипяtilьник электрический	1 шт.;
- мармит	1 шт
- овощерезка	1 шт
- универсальный привод	1 шт
- термокотлы	2 шт
- мясорубка	1 шт.

#### **Технические средства обучения:**

- мультимедийное оборудование;
- аудиозаписи и видеофильмы;
- телевизор.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Нормативно-правовые акты:**

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО по специальности 19.02.10.«Технология продукции общественного питания»
3. Учебный план по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

#### **Основные источники:**

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие, Мн: ООО «Новое знание», 2002г.-799с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2006г. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 1998г. – 272с.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2006г.- 352 с. (СПО)

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 6 дней. Занятия проходят по 45 минут с перерывами между уроками не менее 5 минут.

Текущий контроль предусматривает наблюдение за работой студентов, хронометраж процесса приготовления кондитерских изделий, дегустацию, тестирование, устный фронтальный опрос студентов.

Консультации: групповые, проводятся: согласно графика проведения; индивидуальные – по мере необходимости.

Дисциплины и междисциплинарные курсы, изучение которых должно предшествовать освоению учебной практики модуля ПМ.01 **«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».**

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы может осуществляться мастерами производственного обучения, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения студентами практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля.

**ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

### Критерии оценки учебной практики

Промежуточный контроль по окончанию практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, оценка руководителя практики за отчет «хорошо», отвечает на вопросы по существу
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, индивидуальное задание выполнено в объеме 30%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.</p> <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p> <p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики.</p>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов .</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики.</p>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказам.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики.</p>

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>Текущий контроль:</b> -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практикам; - заданий по самостоятельной работе <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: защиты отчетов по учебной и практики</p>
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: защиты отчетов по учебной и практики</p>

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>аспектов;          точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;          адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;          точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;          оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;          толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p>ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>
<p>ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;          эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p>ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p>

государственном и иностранном языках	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--