

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация- разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»
Разработчик: Аленичева Наталья Викторовна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК Ч Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС Р В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

с целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения программы производственной практики

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

знать:

– 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;

– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

– рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

– способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

– правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

– правила составления заявок на продукты.

уметь:

– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

в том числе, профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 1.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 1.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Тематический план и содержание программы производственной практики ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

3.1. Тематический план

Коды ПК	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		144
ПК1.1-1.4	Инструктаж по безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия.	2
	Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании).	2
	Работа с нормативно-технологической документацией оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке. Ознакомление с меню, работа с технологическими картами)	2
	.Проверка соответствия количества и качеств продуктов по накладной.	2
	.Проверка соответствия количества и качеств продуктов по накладной.	2
	.Проверка соответствия количества и качеств продуктов по накладной.	2
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.	2
Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	

Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей, грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей, грибов	2
Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей, грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей, грибов	2
Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.	2
Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.	2
Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы: семейства лососевых, карповых, окуневых, тресковых, камбаловых, скумбриевых, тунцовых, шуковых, сомовых, угревых, морского языка, дорадо, сибас..	2
Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы: семейства лососевых, карповых, окуневых, тресковых, камбаловых, скумбриевых, тунцовых, шуковых, сомовых, угревых, морского языка, дорадо, сибас..	2
Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	2
Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	2
Приготовление кнельной массы, массы ля фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.	2
Приготовление кнельной массы, массы ля фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.	2
Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыб для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыб для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов рыб и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов. Методы обеспечения сохранности обработанных рыбы и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из нее.	2
Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов рыб и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов. Методы обеспечения сохранности обработанных рыбы и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из нее.	2
Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.	2
Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.	2

Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: свинины (молочных поросят) для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: свинины (молочных поросят) для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: говядины для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: говядины для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: баранины (тушек ягнят) для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: баранины (тушек ягнят) для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: кроликов для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: кроликов для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: мясо диких животных для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: мясо диких животных для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из данного сырья.	2
Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из данного сырья.	2
Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных	2

изделий сложного ассортимента.	
Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.	2
Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.	2
Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов домашней птицы и пернатой дичи.	2
Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их переработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленной домашней птицы и пернатой дичи и полуфабрикатов из данного сырья.	2
Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их переработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленной домашней птицы и пернатой дичи и полуфабрикатов из данного сырья.	2
Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки и приготовления полуфабрикатов.	2
Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Дифференцированный зачет.	4

1.1. Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем программы	Содержание материала	Объем часов
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		144
Тема 1.Ознакомление с предприятием, базой практики	Инструктаж по безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке. Ознакомление с меню, работа с технологическими картами)	6
Тема 2.Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента	1.Проверка соответствия количества и качеств продуктов по накладной. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 3. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей, грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей, грибов	30
Тема 3.Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыб и нерыбного водного сырья и приготовлениеполуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	1.Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 3. Обработка, подготовка экзотических и редки видов рыбы: семейства лососевых, карповых, окуневых, тресковых, камбаловых, скумбриевых, тунцовых, щуковых, сомовых, угревых, морского языка, дорадо, сибас.. Етода обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы ля фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыб для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья приготовления полуфабрикатов из рыбы. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов	34

	рыб и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов. Методы обеспечения сохранности обработанных рыбы и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из нее.	
Тема 4. Обработка мяса и мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>1. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>3. Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: свинины (молочных поросят), говядины, баранины тушек ягнят), кроликов, мясо диких животных для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из данного сырья.</p> <p>Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	40
Тема 5. Обработка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>1. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>3. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов домашней птицы и пернатой дичи.</p> <p>4. Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их переработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленной домашней птицы и пернатой дичи и полуфабрикатов из данного сырья. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	30
Дифференцированный зачет		4

4. Условия реализации программы производственной практики

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

4.1 Требования к условиям проведения производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WorldskillsRussia, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Программа производственной практики, проводится на базе организаций питания.

Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения: кухня ресторана, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбчистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный; - шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор; - микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;

- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки
- щипцы универсальные, лопатки (металлические, силиконовые), венчики, половник;
- таяпка, тендрайзерручной;
- шенуа;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль; - набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; - перчатки силиконовые.

4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, их квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

4.3 Информационное обеспечение реализации программы

4.1.1 Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.
3. ГОСТ 3 1985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — Ш, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 16 с.
8. ГОСТ 3 1988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - введ. 2015 - 01 - 01. -М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 10 с.18
9. Анфимова Н.А. Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования [Н.А. Анфимова. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 400 с..
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. — 13-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2010. — 320 с.
11. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
12. Лутошкина ГГ. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / ГГ. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 240 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. — 336 с.
14. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко «Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /— 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 256с(1 часть);

15. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 — 373 с.

16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. — М. ; Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.

17. Усов ВВ. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / ВВ. Усов. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с

18. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Андонова Н.И., Т.А. Качурина — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с

19. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина— 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 320с

20. Приготовление блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронныхизделий,яиц,творога,теста.: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева — 3-е изд., стер. —М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 176с

4.1.2 Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов — Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2015.- 544с.

2. Сборник технических нормативов — Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2013.- 808с.).

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. ТЛ / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. — 512 с.

4. Соколова ЕИ. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / ЕИ. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.-288 с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов,В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2015г - 680 с

4.1.3 Электронные образовательные ресурсы:

1. Соколова ЕИ. «Приготовление блюд из овощей и грибов» Учебник. Электронный образовательный ресурс. М.:Академия, 2013.

2. Шитякова Т.Ю. и др. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

3. Дубровская Н.И. «Приготовление супов и соусов». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

4. Дубровская Н.И. «Приготовление супов и соусов». Практикум. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

5. Качурина Т.А. «Приготовление блюд из рыбы». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014. б. Качурина Т.А. «Приготовление блюд из рыбы». Практикум. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

7. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

8. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

9. «SkE. Электронный курс «Поварское дело: механическая и тепловая обработка мяса» (СГ)-версия»

3.4.4. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].19

3. СанПиН 23.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01.Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.219307 «Дополнения № Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow art=2758>].

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 23.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 23.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

— Режим доступа7 нные)
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

(электронные)

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur2Yindex.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/Интернет-источники>;
14. <http://www.jur-jur.m/journals/jur22/index.html>;
15. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
1	2	3	4
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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; 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. Дополнительные умения - использовать различные способы обработки, подготовки ионных видов овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.</p>	<p>Выполнение практической работы Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

	<p>Действия:</p> <p>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</p>	<p>Выполнение практической работы Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4 д. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и обслуживаия</p>	<p><u>Уметь</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Выполнение практической работы Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

	<p>рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 производства 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 по абикатов 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; - 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; -подготовка рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;

- приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширование 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;

<p>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</p> <p>-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения рассчитывать стоимость полуфабрикатов; - вести учет реализованных полуфабрикатов; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>-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;</p> <p>-технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования новых, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>подбирать тип и количество ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</p> <p>- комбинировать разные</p>		
--	--	--

	<p>методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Дополнительные умения -приготовление полуфабрикатов из традиционных видов овощей, ибгов, мяса, домашней птицы.</p>		
	<p>Действия: Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря производственного, инструментов, весоизмерительных приборов; контроль и ведение процесса обработки, подготовки</p>	<p>Выполнение практической работы</p> <p>Выполнение лабораторной работы</p> <p>Защита</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 обработки 	<p>отчетов по практике</p>	
---	----------------------------	--