

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 учебной практики профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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  Е.В. Черникова

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

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной практики должны

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 их использования;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

уметь:

– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

– рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– 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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Тематический план и содержание программы учебной 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. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовк реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
ПК 2.1-2.8	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	2
	Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	2
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих супов и соусов повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих супов и соусов повышенной сложности. Подготовка рабочего места.	2
	Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче солянки сборной мясной, соуса с луком и огурцами (пикантного), е соуса красного с луком и грибами (охотничьего), соуса красного с грибами и помидорами, соуса кисло-сладкого, соуса белого с каперсами, соуса сухарного, соуса «Польский» и соуса «Голландский».	2
	Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих супов и соусов повышенной сложности. Подготовка к хранению	2
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления жареных и запеченных овощей повышенной сложности повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подготовка рабочего места.	2
	Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче помидор, баклажан и других жареных овощей, грибов в сметанном соусе, картофеля, запеченного в сметанном соусе, овощей, запеченных с яйцом и солянки овощной на сковороде. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подготовка к хранению	2
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подготовка рабочего места	2
		2

. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче перца, фаршированного овощами, кабачков,

фаршированных овощами, картофеля фаршированного, рулета картофельного, зраз картофельных и запеканки овощной.	
Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подготовка к хранению	2
Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из круп. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из круп.	2
Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи крупеника.	2
Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи блюда. Подготовка к хранению	2
Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подготовка рабочего места.	2
Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче рыбы, жаренной по-ленинградски, рыбы, жаренной в тесте, поджарки рыбной, филе рыбы, тушеной в сметане, рыбы, запеченной с картофелем по-русски и солянки сборной на сковороде.	2
Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подготовка к хранению	2
Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом.	2
Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче бифштекса с яйцом, эскалопа с помидорами и бефстроганов. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подготовка к хранению	2
Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче бифштекса с яйцом, эскалопа с помидорами и бефстроганов. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подготовка к хранению	2
Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом.	2
Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче котлет натуральных из птицы, шницеля по-столичному и котлет из птицы фаршированных. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подготовка к хранению	2
Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче котлет натуральных из птицы, шницеля по-столичному и котлет из птицы фаршированных. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подготовка к хранению	2
Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для приготовления новых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2

	Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для приготовления новых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2
	Разработка рецептуры нового горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности.	2
	Разработка рецептуры нового горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности.	2
	Оформление технологических и технико-технологических карт на новые блюда	2
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Подготовка рабочего места.	2
	Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых горячих блюд, кулинарных изделий или закусок.	2
	Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых горячих блюд, кулинарных изделий или закусок.	2
	Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых горячих блюд, кулинарных изделий или закусок.	2
	Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного блюда и технико-технологической карты на него	2
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места.	2
	Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача грибного крем-супа с шампиньонами и рулетиков из телятины с ореховой начинкой	4
	Дифференцированный зачет	2

3.2 Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем программы	Содержание материала	Объем часов
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4
Тема 1.1. Организация рабочего места приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	4
Раздел 2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36
Тема 2.1. Приготовление горячих супов и соусов повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих супов и соусов повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих супов и соусов повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче солянки сборной мясной, соуса с луком и огурцами (пикантного), е соуса красного с луком и грибами (охотничьего), соуса красного с грибами и помидорами, соуса кисло-сладкого, соуса белого с каперсами, соуса сухарного, соуса «Польский» и соуса «Голландский». Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих супов и соусов повышенной сложности. Подготовка к хранению	6
Тема 2.2. Приготовление горячих блюд из жареных и запеченных овощей повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим	4

	способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче помидор, баклажан и других жареных овощей, грибов в сметанном соусе, картофеля, запеченного в сметанном соусе, овощей, запеченных с яйцом и солянки овощной на сковороде. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подготовка к хранению	
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд из запеченных фаршированных овощей	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче перца, фаршированного овощами, кабачков, фаршированных овощами, картофеля фаршированного, рулета картофельного, зраз картофельных и запеканки овощной. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подготовка к хранению	6
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд из круп	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из круп. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из круп. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи крупеника. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи блюда. Подготовка к хранению	6
Тема 2.5. Приготовление горячих рыбных блюд сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче рыбы, жаренной по-ленинградски, рыбы, жаренной в тесте, поджарки рыбной, филе рыбы, тушеной в сметане, рыбы, запеченной с картофелем по-русски и солянки сборной на сковороде. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подготовка к хранению	6
Тема 2.6. Приготовление горячих мясных блюд сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче бифштекса с яйцом, эскалопа с помидорами и бефстроганов. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подготовка к хранению	6
Тема 2.7. Приготовление горячих блюд из птицы сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества	6

	сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче котлет натуральных из птицы, шницеля по-столичному и котлет из птицы фаршированных. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подготовка к хранению	
Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		26
Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру	Отработка практических навыков определения необходимого материально-технического оснащения и сырья для приготовления новых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Разработка рецептуры нового горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые блюда	10
Тема 3.2. Приготовление нового блюда	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых горячих блюд, кулинарных изделий или закусок. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного блюда и технико-технологической карты на него	10
Проверочная работа: приготовление грибного крем-супа с шампиньонами и рулетиков из телятины с ореховой начинкой	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача грибного крем-супа с шампиньонами и рулетиков из телятины с ореховой начинкой	6
Дифференцированный зачет		2

4.Условия реализации программы учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Она представляет собой вид профессиональной деятельности, направленной на формирование, развитие и закрепление практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Техникум обеспечивает прохождение учебной практики всеми студентами в соответствии с учебным планом. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков и учебном поварском и кондитерском цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Возможно прохождение учебной практики на предприятиях города, деятельность которых соответствует профилю подготовки студентов.

На учебной практике выполняются все виды профессиональной деятельности, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест учебной практики соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, развитие и закрепление практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики предполагает наличие мастерских:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь,

микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашинa с капучинатором, кофе-ростер, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризeр, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковорода, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

учебный поварской и кондитерский цех.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризeр, тестораскаточная машина, планетарный миксер, тестомесильная машина, миксер, мясорубка, куттер, соковыжималки, пресс для пиццы, планетарный миксер, машина для вакуумной упаковки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стол производственный с деревянным покрытием, стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи, моечные ванны, термометр инфракрасный, термометр со щупом, аэрограф.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

дежи к тестомесильной машине и к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), щипцы кулинарные универсальные, скребки

(пластиковые и металлические), кисти силиконовые, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), формы для штучных кексов цилиндрической иконической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, ножи, ножи-пилки, паллета, кондитерские мешки с насадками, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки для теста, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, наборы выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаки, подложки для тортов (деревянные), противни, противни перфорированные для багетов, корзины для отходов и мусора.

При прохождении учебной практики на предприятиях города, деятельность которых соответствует профилю подготовки по специальности, материально-техническое обеспечение индивидуально для каждого студента, согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают 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.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных компетенций	Умения и действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 1.1. – 1.4.	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
	<p>Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество безопасности сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с видом работ;</p> <p>обеспечивать выполнение работы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию полуфабрикатов;</p> <p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>проверять качество и соответствие</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <p>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практических заданий на учебной практике</p>	<p>правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов</p> <p>адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>правильность организации рабочего места по обработке основного и дополнительного сырья вручную и механическим способом; владение приемами первичной и тепловой обработки;</p> <p>рациональность использования основного и дополнительного сырья при их обработке; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки; рациональность действий и т.д.</p>
	<p>контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию полуфабрикатов;</p> <p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>проверять качество и соответствие</p>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения проверочной работы</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практического задания на экзамене квалификационном</p> <p><i>Итоговый контроль</i></p>	<p>«отлично» - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса; умелое обращение с технологическим оборудованием и инвентарём, применение рациональных приёмов труда; строгое соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности;</p>

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к полуфабрикатам;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>проверять качество и соответствие экзотических и редких видововой и грибов технологическим требованиям;</p> <p>определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки;</p> <p>производить обработку регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</p> <p>нарезать/формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья и пищевых продуктов;</p> <p>рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических видов сырья с учетом его технологических свойств, назначения;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, подготовка к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</p> <p>выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья;</p> <p>контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>контролировать соблюдение</p>	<p>экспертная оценка сформированности ПК и УК на демонстрационном экзамене</p>	<p>«хорошо» - в процессе выполнения работы имели место совершение одной ошибки или двух-трёх неточностей, но которые не повлияли на качество изделия;</p> <p>«удовлетворительно» - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса с соблюдением технологического процесса, но допущены существенные ошибки и недочёты которые не значительно повлияли на качество изделия;</p> <p>«неудовлетворительно» - работа выполнена не качественно, в несоответствии с нормативно-технической документацией и не соблюдением технологического процесса; допущены существенные ошибки, и недочёты которые повлияли на качество изделий</p>
--	---	--	--

	<p>товарнососедства пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки; готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении сырья;</p> <p>нарезать, измельчать продукты вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) с</p>		
--	---	--	--

	<p> учетом ресурсосбережения; рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; проводить анализ 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; использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур полуфабрикатов; подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания полуфабриката; соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать проработку разработанных полуфабрикатов и корректировать рецептуру; анализировать разработанную рецептуру; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа; рассчитывать цену на разработанный полуфабрикат; рассчитывать энергетическую ценность разработанного полуфабриката; изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных полуфабрикатов с учетом замены сырья, продуктов, в том числе сезонные, региональные; осуществлять пересчет количества </p>		
--	---	--	--

	<p>продуктов с учетом изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>рассчитывать выход полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;</p> <p>составлять технологически верные описания приготовления полуфабрикатов;</p> <p>предлагать продажные цены на полуфабрикаты с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;</p> <p>представлять разработанные полуфабрикаты руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>выбирать формы и методы презентации;</p> <p>взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых полуфабрикатов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов;</p> <p>анализировать спрос на новые полуфабрикаты;</p> <p>использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости ит.д.</p>		
--	---	--	--