

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
среднего профессионального образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в рамках модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

Кузоватово 2019

Рабочая программа производственной практики ПП.01 (ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года №31565

РАССМОТРЕНА
Методической цикловой комиссией
Пищевой и молочной промышленности
(Протокол от 30.08.2019 г. № 1)

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по ПО
ОГБПОУ «КТТ»
_____ Филиппов Н.В.
30.08.2019 г.

Разработчик:
Панина Ирина Владимировна преподаватель профессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.01 в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLDSKILLS RUSSIA.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

| <i>ВД</i> | <i>Требования к умениям</i> |
|---|--|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 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. |

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы
производственной практики:**
Всего: 108 часов

2. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование ПМ и видов работ ПП | ПК | Наименование темы | Виды заданий по теме | Объём часов |
|--|---------|---|---|-------------|
| ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | 108 |
| | | Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. | - знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов; - прохождение ТБ; -изучение нормативных документов. | 6 |
| 1.Вести процесс контроля и ведения процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья. | ПК 1.1. | Тема 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | - провести оценку органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям; - оценить степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора следующей обработки; - органолептически оценить качество сырья, безопасность экзотических и редких видов овощей, грибов; -собрать данные для заполнения бракеражного журнала. | 6 |
| | | | -составить заявку на подготовку процесса механической кулинарной обработки артишоков, спаржи, ревеня, фенхеля, побегов бамбука, корня лотоса и грибов; - оценить качество и безопасность сырья формовки экзотических и редких овощей в зависимости от вида их дальнейшего приготовления; - оформление заявок на сырье, | 6 |

| | | | | |
|--|------------|---|--|---|
| | | | продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке; - обеспечить контроль сохранности обработанных овощей и грибов. | |
| | ПК 1.1 | Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. | - анализ ассортимента экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде; - органолептически оценить качество ската, морского черта, зубатки, солнечника, дорады, сибаса, барабульки и других видов экзотических и редких видов рыбы; - организовать подготовку и обработку, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований полуфабрикатов; -контролировать качество и безопасность хранения различных редких и экзотических видов рыбы. | 6 |
| | ПК 1.3. | Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. | - оценить пищевую ценность моллюсков и ракообразных; - органолептически оценить качество сырья омаров, лангустов, норвежских и и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, лапок лягушек» филе из моллюсков и ракообразных, вскрытых раковин устриц; - сбор данных для заполнения бракеражного журнала; - обеспечить безопасность организации техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. | 6 |
| | | | - организовать подготовку норм выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных - обеспечить контроль качества и безопасность подготовленных моллюсков и ракообразных; - подготовить и выполнить процессы охлаждения, замораживания, размораживания | 6 |

| | | | | |
|---|---------|---|--|----|
| | | | и хранения нерыбного водного сырья, моллюсков и ракообразных. | |
| Вести процесс по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья | ПК 1.3. | Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | <ul style="list-style-type: none"> - составление рецептур на полуфабрикаты из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента; - проанализировать пищевую ценность кнельной массы, массы для фарширования рыбы; - требования к качеству порционных кусков рыбы: рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного; - сбор данных для заполнения бракеражного журнала; - обеспечить безопасность методов обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд (размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание); - соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки. | 12 |
| Вести процесс по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мяса диких животных | ПК 1.3 | Тема 3. Обработка, подготовка мяса и мяса диких животных. | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать требования к качеству, показателей безопасности, условия и сроки хранения мяса и мяса диких животных; - органолептически оценить качество и безопасность тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса; - обеспечить безопасность технологического режима замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и срока хранения; - расчет норм выхода сырья тушек ягнят, молочных поросят, пороссячьих голов; - расчёт норм выхода после обработки для последующего использования; - рассчитать пищевую ценность мяса диких животных: косули, кабана, лося, оленя; - требования к качеству молочных поросят и пороссячьих голов, утиной и гусиной печений, отдельных частей говядины; - организовать подготовку норм выхода и способы минимизации отходов. | 12 |

| | | | | |
|---|------------|--|---|----|
| | ПК 1.3. | Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | <ul style="list-style-type: none"> - анализ технологического процесса механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности; - требования к качеству методов обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка; - органолептически оценить качество сырья каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса; -обеспечить безопасность техники выполнения действий в соответствии кулинарного назначения полуфабрикатов из мяса диких животных; - обеспечить контроль сохранности пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. | 18 |
| Вести процесс по обработке и приготовлению полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика, птицы. | ПК 1.3 | Тема 4. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы. | <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и безопасности при обработке пернатой дичи, кролика, птицы; - обеспечить безопасность правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи, кролика, птицы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки; - организовать подготовку норм выхода пернатой дичи, кролика и птицы для приготовления полуфабрикатов; - обеспечить контроль сохранности потерь сырья, продуктов при их обработке. | 12 |
| | ПК 1.3. | Тема 4.1. Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место; - проанализировать основные характеристики требования к качеству полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика и птицы. Пищевую ценность; - требования к качеству приготовления полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи; - кулинарное назначение, условия | 12 |

| | | | | |
|--|--|--|---|----------|
| | | | и сроки хранения; - органолептически оценить качество сырья кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее, требования к качеству, условия и сроки хранения; - сбор данных для заполнения бракеражного журнала; - обеспечить безопасность полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы, кролика и пернатой дичи, с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья, способа обработки; - организовать подготовку норм выхода полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы и к жарке пернатой дичи (перепелов). | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | 6 |

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению.

Программа производственной практики реализуется на базах производственной практики: «Асахи», «Северный» «Кураж», «У Витька», «Арарат».

На данных предприятиях имеются заготовочные цеха по обработке мяса, рыбы и овощей. Цеха оснащены современным оборудованием: вакууматор, шкаф шоковой заморозки, электрическая мясорубка, производственные и разделочные столы, стеллажами, производственными ваннами, холодильными установками, весоизмерительными приборами, блендеры, настольные миксеры, тестомесильные машины. В горячем цехе имеется следующее оборудование: пароконвектоматы, электрофритюрницы, электросковороды, электрические плиты и шкафы. В цехах имеется кухонный инвентарь: профессиональные ножи поварской тройки, разделочные доски цветовой маркировки, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:(печатные)

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,. 2014 – 615 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Четвёртое издание / Под общ. ред. Н.Э Харченко. - М.: Хлебпродинформ, 2014.- 560 с.
3. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2015. – 464 с.
4. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средн. проф. образования / Н.И. Ковалёв, М.Н Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература.2015.- с.
5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.

Дополнительные источники

Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2015.
Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2016.

Интернет-ресурсы:

Www/гастроном.ru
www.rectoratoff.ru
www.good-cook.ru
www.vkusnosti.com
www.gotovim-doma.ru
www.kulina.ru
www.kuking.net
www.souz-kulinarov.ru
www.1001recept.com
www.gotovim-edim.ru
www.povarenok.ru
www.eda-server.ru
www.iamcook.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика ПП.01 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно, в рамках профессионального модуля. Производственная практика ПП.01 реализуется на базовых предприятиях в количестве **108 часов**.

Производственная практика ПП.01 обучающихся осуществляется на базовых предприятиях «Асахи», «Северный», «Кураж», «У Витька». Своевременно издаются приказы о проведении практики, сдаются отчёты о прохождении ПП.01. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация производственной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ». После освоения ПП.01 и сдачи документов проводится –дифференцированный зачёт.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий.

| Наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|--|
| Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная | |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос | |
| <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки | |
|--|---|--|