

4 Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

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

Рабочая программа учебной практики УП.01 в рамках модуля 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 учебной 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 учебной практики

В результате прохождения учебной практики УП.01 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 учебной практики:

Всего: 72 часа

2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72
1. Вести процесс контроля и ведения процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья.	ПК 1.1.	Тема 1.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<div>1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.</div> <div>2. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</div>	6
	ПК 1.1	Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	1 Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная	6

				<p>обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб.</p>	
			2	<p>Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	
	ПК 1.3.	Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	1	<p>Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	6
			2	<p>Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	
Вести процесс по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного	ПК 1.3.	Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного	1	<p>Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи,</p>	6

водного сырья		ассортимента		сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	
			2	Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Вести процесс по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мяса диких животных	ПК 1.3	Тема 1.5. Обработка, подготовка мяса диких животных	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	ПК 1.3.	Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	6
			2	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание,	

				взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Вести процесс по обработке и приготовлению полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика, птицы.	ПК 1.3	Тема 1.7. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	1	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, птицы, кролика. Условия и сроки хранения пернатой дичи, птицы, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика.	6
			2	Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
	ПК 1.3.	Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из кролика и пернатой дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
			2	Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
	ПК 1.1.-1.3	Тема 1.9. Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в процессе работы		Проверка органолептическим способом качества сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Характеристика, гастрономический уровень мяса, домашней птицы, дичи. Питательные свойства и обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
	ПК 1.4	Тема 1.10. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на	1	Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпейринга,	6

		основе технологии фудпеиринга, SousVide		SousVide:упаковка, вакуумное маринование.	
			2	Требования к безопасности приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с применением технологии SousVide. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
		Тема 1.11. Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата,	1	Технология Smokinggun. Копчение SmokingGun. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.	6
			2	Техника безопасности и правила эксплуатации. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушние, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					6

3. Условия организации и проведения учебной практики.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебном кабинете «Технология приготовления пищи»и лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Учебный кулинарный цех и его рабочие места оснащены:

- производственные столы;
- бытовые раковины;
- электрические плиты;
- пароконвекционный шкаф;
- пароварка;
- микроволновая печь;
- термостат для горячей воды;

водонагреватель;
механическое оборудование (электрическая мясорубка, взбивальная и тестомесильная машина, блендер погружной, миксер)
весоизмерительное оборудование;
холодильное оборудование;
производственный инвентарь и инструменты;
кухонная и наплитная посуда;
столовая посуда;
приборы;
стеллажи для сушки посуды;
шкафы для хранения инвентаря;
сырье, продукты;
огнетушители;
аптечка;
бак для отходов;
муляжи блюд;
комплект бланков технологической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения УП.01

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,. 2016 – 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, 2016.- 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.1001_recept.com

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика УП.01 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно. Учебная практика ПМ.01 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве 72 часов. Обязательным условием допуска к учебной практике УП.01 по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Учебная практика УП.01 обучающихся осуществляется в учебном кулинарном цехе ОГБПОУ «КТТ». Своевременно издаются приказы о проведении практики, сдаются отчёты о прохождении УП.01. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности. Организация учебной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

После освоения УП.01 и сдачи документов проводится –зачёт.

4. Контроль и оценка результатов практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	Экспертное наблюдение во время, в ходе учебной практики; Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики.
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом	Экспертное наблюдение во время, в ходе учебной практики;

нормативов, требований к безопасности;	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики.
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Экспертное наблюдение во время, в ходе учебной практики; Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики.
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Экспертное наблюдение во время, в ходе учебной практики; Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики.
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Экспертное наблюдение во время, в ходе учебной практики; Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики.
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Экспертное наблюдение во время, в ходе учебной практики; Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики.
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Экспертное наблюдение во время, в ходе учебной практики;
организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики.