

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код и наименование специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

со сроком обучения 3года 10 месяцев

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения : очная

Курс : 3

Семестр : 5

2022г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от «16» 09 2022 г.

Председатель П(Ц)К


Подпись

Муртазалиева Р.М.
ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР


Подпись Джаммирзаева З.А.
ФИО

16 09 2022 г.

Рабочая программа учебной практики:

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 утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1565 по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828

-- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППСЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчик: Муртазалиева Р.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М.  преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа 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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ОБПОУ «КГТТС»

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей (ППКРС и 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 МОЛОДЫЕ ПРОФЕСИОНАЛЫ.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной 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 учебной практики:

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	292
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	52
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	84
УП.01	Учебная практика	72
ПП.01	Производственная практика	72
	Квалификационный Экзамен	12

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

<i>Код</i>	<i>Наименование результата освоения практики</i>
------------	--

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов 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.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
1	2	3		4	5
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	<ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; • расчет сырья; • механическая кулинарная обработка сырья; <p>приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.</p>	<p>Тема 1.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p> <p>Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.5. Обработка, подготовка мяса диких животных</p> <p>Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного</p>	6 6 6 6 6

				ассортимента	
				Тема 1.7. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	6
				Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
				Тема 1.9. Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в процессе работы	6
				Тема 1.10. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide	6
				Тема 1.11. Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпеиринга	6

				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ВСЕГО ЧАСОВ		72			72

3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72	
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; • расчет сырья; • механическая кулинарная обработка сырья; <p>приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.</p>		
Тема 1.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание	6	
	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.	6	3

	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.		
Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная 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.	6	3
	2.	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.		
Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание		6	
	1.	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	6	3

	сырья.		
	2. 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.		
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	6	
	1. Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	6	3
	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.		
Тема 1.5. Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	6	
	1. 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	6	3

	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.		
Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	6	
	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	3
	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.		
Тема 1.7. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	Содержание	6	
	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	3

	2.	Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из кролика и пернатой дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	2.	Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.9. Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в процессе работы	Содержание		6	
	1.	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	3
Тема 1.10. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide	Содержание		6	
	1.	Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпеиринга, SousVide:упаковка, вакуумное маринование.	6	3
	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,	Содержание		6	
	1.	Технология Smokinggun. Копчение SmokingGun. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.	6	3
	2.	Техника безопасности и правила эксплуатации. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, 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			2	

4. Условия реализации программы учебной практики

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

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики требует наличия учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методических материалов мастера;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного цеха ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;

- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- весы настольные электрические
- стеллаж;

Оснащение рабочих мест учебного цеха ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- производственные столы;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весомизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья[Электронный ресурс]/М.В.Володина .-3-е изд. –М: Издательский центр «Академия»,2019.-Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049>.- (Дата обращения:11.01.2020)
2. Дубровская, Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум/Н.И.Дубровская.-4-е изд.- М.:Издательский центр "Академия", 2019.-Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94421/>.- (Дата обращения:17.01.2020)
3. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]/Т.А.Качурина.-7-е изд., стер.-М.:Издательский центр "Академия", 2014 .-Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/93514/>.- (Дата обращения:17.01.2018)
4. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь/Т.А,Качурина.- 9-е изд., стер.- М.:Издательский центр "Академия", 2019.-Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94513/>.- (Дата обращения:17.01.2020)
5. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/Т.А.Качурина.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383>.- (Дата обращения:11.01.2020)
6. Козлова, С.Н., Кулинарная характеристика блюд / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина; Допущено Минобразования России в качестве учебного пособия для НПО.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192с.
7. Леонова,И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли[Электронный ресурс]/ Леонова И.Б.- М.:Издательский центр "Академия", 2018.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/48162/>.- (Дата обращения:17.01.2020)
8. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина.-6-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2019.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/164328/>.- (Дата обращения:12.01.2020)
9. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов:Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина,Т.А.Лаушкина.-3-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия",2019.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94383/>.- (Дата обращения:12.01.2020)
10. Шильман ,Л.З. Технологические процессы предприятий питания[Электронный ресурс]/Л.З.Шильман .-5-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2019 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=128130>.- (Дата обращения:11.01.2020)

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва : КНОРУС, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/И.П.Самородова.-4-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2019.-192с.
3. Самородова,И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений

сред. проф. образования [Электронный ресурс] / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/165051/>. - (Дата обращения: 12.01.2019)

4.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Реализация программы учебной практики ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматривает выполнение обучающимися заданий по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОУ, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Учет результатов освоения профессионального модуля по учебной практике осуществляется руководителем группы в журнале производственного обучения.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачетом, с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами (аттестационным листом, характеристикой с места прохождения практики, дневником) и предоставлением отчета.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

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

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;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог

90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Комплект контрольно-оценочных средств

Контрольные вопросы по

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

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	белокочанная	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	к) томат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста	л) батат	у) перец
6. Капустные	цветная	м) чеснок	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	е) редис	н) свекла	х) эстрагон
	ж) лук репчатый	о) брокколи	

2. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

3. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

4. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

5. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

6. Свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев

в/ для удаления горького привкуса

г/ для набухания

7. Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/брусочки, ломтики

б/дольки, соломка

в/кружочки, чесночки

г/колечки, звенья

8. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

а/соломка, кружочки

б/спиральки, чесночки

в/звездочки, цветочки

г/бочоночки, ленточки

9. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

10. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а/ заготовочный цех

б/ мясорыбный цех

в/ холодный цех

11. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а/ приготовление полуфабрикатов

б/ разделка

в/ вымачивание

г/ размораживание

12. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр

б/ промывание

в/ очистка чешуи

г/ удаление плавников

д/ удаление внутренностей

13. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

а/Р.В.

б/М.С.

в/Р.С.

14. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

а/ обсушивание

б/ обмывание

в/ кулинарная разделка

г/ размораживание

д/ обвалка

е/ сортировка мяса

ж/ приготовление полуфабрикатов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024