

**Департамент образования и науки Тюменской области**  
**ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и  
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий сложного ассортимента**

**УП.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий сложного ассортимента**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2021г.**

Рабочая программа УП.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. зарегистрированном министерством юстиции (рег. № 22324 от 23 июля 2014г.)

Разработчик:

Губанова Елена Владимировна -преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от «30» 08 2014 г.  
Председатель ЦК [подпись] С.В. Котляревская

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»  
[подпись] / Н.В. Осипенко/  
«31» 08 2014 г.

СОГЛАСОВАНО



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА	15

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, является частью основной профессиональной образовательной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной практики ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента может быть использована в реализации дополнительных образовательных программ и профессиональной подготовки, и переподготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

ВПД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li><li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li><li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li><li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li></ul>

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Освоение содержания программы производственной практики по ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания: ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

## 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных	72	-разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Тема 1. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса	6

ЛР 15 ЛР 16	изделий сложного ассортимента		-расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; -организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	Тема 2. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса диких животных	6
				Тема 3. Приготовление мясных полуфабрикатов, используя различные методы.	6
				Тема 4. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из домашней птицы	6
				Тема 5. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из дичи	6
				Тема 6. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы и морепродуктов	6
				Тема 7. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из нерыбного водного сырья	6
				Тема 8. Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья.	6
				Тема 9. Разработка ассортимента полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов	6
				Тема 10. Контроль качества и безопасности мясных, рыбных полуфабрикатов, домашней птицы, дичи и полуфабрикатов из нее для сложных блюд.	6
				Тема 11. Проведение расчета сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы.	6
	Всего часов	72		Дифференцированный зачет по ПМ.01	6
					72

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
<b>ПМ.01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		72	
<b>Виды работ</b> -разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; -организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы			

и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы			
Тема 1. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке мяса для приготовления сложных блюд</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке мяса для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обработке, удалении костей, снятии мякоти с костей, мариновании, сворачивании рулетом, фаршировании, шпиговании, панировании, перевязывании, измельчении мяса, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса: обработки, удаления костей, снятия мякоти с костей, маринования, сворачивания рулетом, фарширования, шпигования, панирования, перевязывания, измельчения мяса, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: ростбифа; буженины; корейки; окорока; фаршированной лопатки; фаршированного окорока; рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока; грудинки в натуральном и фаршированном виде; телячьей ножки; каре ягненка; молочного поросенка фаршированного; рулета из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка; поросячьей головы фаршированной и нефаршированной; рульки телячьей; седла ягненка целиком; рулета для карпаччо</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования мяса</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд</p>	6	3
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса диких животных	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке мяса для приготовления сложных блюд</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке мяса для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обработке, удалении костей, снятии мякоти с костей, мариновании, сворачивании рулетом, фаршировании, шпиговании, панировании, перевязывании, измельчении мяса, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса: обработки, удаления костей, снятия мякоти с костей, маринования, сворачивания рулетом, фарширования, шпигования, панирования,</p>	6	3

	<p>перевязывания, измельчения мяса, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: ростбифа; буженины; корейки; окорока; фаршированной лопатки; фаршированного окорока; рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока; грудинки в натуральном и фаршированном виде; телячьей ножки; каре ягненка; молочного поросенка фаршированного; рулета из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка; поросячьей головы фаршированной и нефаршированной; рульки телячьей; седла ягненка целиком; рулета для карпаччо</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования мяса</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд</p>		
Тема 3. Приготовление мясных полуфабрикатов, используя различные методы.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, фаршировании филе и тушек, заправке под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивании рулетом, перевязывании, мариновании, измельчении мякоти, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка, обработке печени</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом домашней птицы: фарширования филе и тушек, заправки под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивания рулетом, перевязывания, измельчения мякоти, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка</p>	6	3
Тема 4. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из домашней птицы	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, фаршировании филе и тушек, заправке под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивании рулетом, перевязывании, мариновании, измельчении мякоти, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка, обработке печени</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом домашней птицы: фарширования филе и тушек, заправки под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивания рулетом, перевязывания, измельчения мякоти, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка, обработки печени</p> <p>Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фаршированных куриных ножек; фаршированных тушек домашней птицы целиком; домашней птицы с заправленным под кожу воздухом; домашней птицы с</p>	6	3



	<p>заправленным под кожу сливочным маслом; подготовленной домашней птицы для галантина; фаршированного рулета из мякоти птицы; нефаршированного рулета из мякоти птицы; кнельной массы и изделий из нее; стейков из фуа-гра; фуа-гра для паштета</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Правила охлаждения и замораживания домашней птицы, подготовленной для приготовления сложных блюд</p> <p>Требования к безопасности хранения домашней птицы подготовленной для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде</p>		
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из дичи	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке дичи для приготовления сложных блюд</p> <p>Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования для подготовки дичи для приготовления сложных блюд при: выделении и зачистке филе, снятии пленки с филе, формировании котлет, снятии кожи чулком, удалении костей, зачистке окорока и лопатки, мариновании, начинении, фаршировании, шпиговании, измельчении мяса дичи для кнельной массы</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом дичи: выделения и зачистки филе, снятия пленки с филе, формирования котлет, снятия кожи чулком, удаления костей, зачистки окорока и лопатки, начинения, фарширования, шпигования, измельчения мяса дичи для кнельной массы, изготовления чучела из перьев дичи</p> <p>Последовательность и правила подготовки дичи для приготовления сложных блюд: шпигованного крупнокускового мяса диких животных; натуральных (фаршированных и нефаршированных) котлет из филе пернатой дичи; фаршированных тушек пернатой дичи целиком; кнельной массы и изделий из нее; окорока и лопатки кролика или зайца без костей; зайца шпигованного, маринованной дичи, шо-фруа из дичи</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования дичи</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из дичи</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке дичи для приготовления сложных блюд</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из дичи.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания дичи, подготовленной для приготовления сложных блюд</p> <p>Требования к безопасности хранения дичи, подготовленной для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде</p>	6	3
Тема 6. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы и морепродуктов	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд</p> <p>Использование необходимого производственного</p>	6	3

	<p>инвентаря и технологического оборудования при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, потрошении без разрезания брюшка, снятии кожи, фаршировании, начинке, сворачивании рулетом, мариновании, перевязывании, измельчении мякоти, протирании через сито, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: потрошения без разрезания брюшка, снятия кожи, фарширования, начинки, сворачивания рулетом, маринования, перевязывания, измельчения мякоти, протирания через сито, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде; фаршированной щуки; фаршированного судака; фаршированного карпа; фаршированных порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного; рулета из лосося для карпаччо; кнельной массы, тельного</p> <p>Требования к безопасности хранения рыбы, подготовленной для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования рыбы</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Правила охлаждения и замораживания рыбы, подготовленной для приготовления сложных блюд</p>		
Тема 7. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из нерыбного водного сырья	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, потрошении без разрезания брюшка, снятии кожи, фаршировании, начинке, сворачивании рулетом, мариновании, перевязывании, измельчении мякоти, протирании через сито, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: потрошения без разрезания брюшка, снятия кожи, фарширования, начинки, сворачивания рулетом, маринования, перевязывания, измельчения мякоти, протирания через сито, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Последовательность и правила подготовки нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд: фаршированных и нефаршированных в целом виде; фаршированного кальмара; фаршированных порционными кусками кальмара. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из нерыбного</p>	6	3

	<p>водного сырья , подготовленной для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования нерыбного сырья.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p> <p>Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из нерыбного водного сырья , подготовленной для приготовления сложных блюд</p>		
Тема 8. Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд с учетом требований техники безопасности при: размораживании, потрошении без разрезания брюшка, снятии кожи, фаршировании, начинке, сворачивании рулетом, мариновании, перевязывании, измельчении мякоти, протирании через сито, взбивании и отсаживании кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: потрошения без разрезания брюшка, снятия кожи, фарширования, начинки, сворачивания рулетом, маринования, перевязывания, измельчения мякоти, протирания через сито, взбивания и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка</p> <p>Последовательность и правила подготовки нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд: фаршированных и нефаршированных в целом виде; фаршированного кальмара; фаршированных порционными кусками кальмара. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья , подготовленной для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования нерыбного сырья.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p> <p>Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из нерыбного водного сырья , подготовленной для приготовления сложных блюд</p>	6	3
Тема 9. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд</p>	6	3

	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: промывании, обрезке чешуек и удалении сердцевин, очистке от кожицы, нарезке, формовке, перевязывании, предохранении от потемнения Техника выполнения действий в соответствии с типом экзотических и редких видов овощей и грибов: промывания, обрезки чешуек и удаления сердцевин, очистки от кожицы, нарезки, формовки, перевязывания связанной в пучки спаржи; очищенного ревеня; фенхеля, подготовленного для фарширования; нарезанных овощей и грибов Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов Правила хранения подготовленных экзотических и редких видов овощей и грибов		
Тема 10. Контроль качества и безопасности мясных, рыбных полуфабрикатов, домашней птицы, дичи и полуфабрикатов из нее для сложных блюд.	Последовательность и правила приемки, обработки сырья и подготовки для хранения из мясных, рыбных полуфабрикатов, домашней птицы, дичи для сложных кулинарных блюд.	<b>6</b>	<b>3</b>
Тема 11. Проведение расчета сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы.	Расчет необходимого сырья для приготовления сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы. Составление технологической документации.	<b>6</b>	<b>3</b>
Дифференцированный зачет по ПМ.01		<b>6</b>	<b>3</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие: цех кулинарного производства.

Оборудование лаборатории:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;  
 Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
 Машина для вакуумной упаковки;  
 Кофемашина с капучинатором;  
 Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
 Кофемолка;  
 Газовая горелка (для карамелизации);  
 Набор инструментов для карвинга;  
 Овоскоп;  
 Нитраттестер;  
 Машина посудомоечная;  
 Стол производственный с моечной ванной;  
 Стеллаж передвижной;  
 Моечная ванна двухсекционная.  
 -рабочее место преподавателя;  
 -рабочие места обучающихся - производственные столы;  
 -инвентарь;  
 -технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное;  
 -сырье.  
 Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:  
 - комплект учебно-методических материалов преподавателя;  
 - комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;  
 Технические средства обучения:  
 - компьютер;  
 - мультимедийное оборудование;  
 - электронные образовательные ресурсы.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
  10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
  11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  12. И.П. Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова –М.: Изд. Центр. «Академия», 2018-192с.
  13. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
  14. Кащенко В.Ф., Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко. Р.В. Кащенко– 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
  15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
  16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018- 96 с.
  17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация

### **Интернет-ресурсы:**

- 1.<http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
- 2.<http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
- 3.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
- 4.<http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
- 5.<http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
- 6.<http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
- 7.<http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
- 9.<http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
- 10.<http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
- 11.<http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники.

Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

12.<http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

13.<http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

14.<http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Учебная практика проводится в соответствии с учебными планами, последовательно по модулям.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

#### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-Демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-Корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. -Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
<b>ОК. 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
<b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; -Использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	



<b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
<b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; -Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
<b>ОК. 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов; - производить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет Аттестационный лист
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов; -оценивать качество и безопасность готовых полуфабрикатов различными способами;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет. Аттестационный лист
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет Аттестационный лист

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: устный опрос; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - практических заданий на ДЭ</p>
<p>ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - практических заданий на ДЭ</p>