

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
политехнический колледж филиала федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления



Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском

Р. И. Екутеш  
2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**Наименование междисциплинарного курса** УП.02.02 Учебная практика по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Наименование специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** очная



## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.**

Рабочая программа учебной практики по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (далее – учебная практика) является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы**

Учебная практика по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

#### **- приобрести первоначальный практический опыт:**

ПО1 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

#### **- уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и

редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **1.3 Формы проведения учебной практики**

Учебная практика по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

### **1.4 Место проведения учебной практики:**

Учебная практика по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента проводится в учебных кабинетах политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском или в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

### **1.5 Количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего УП МДК 02.02 - 36 часов.

Учебная практика по МДК 02.02 проводится концентрированно в 4-ом семестре после полного освоения МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

### 2.1 Тематический план учебной практики по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

№ занятия	Наименование тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Код сформированных умений
1.	Тема 2.1. Приготовление кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	У1 -У8
2.	Тема 2.2. Приготовление кулинарных изделий из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8	
3.	Тема 2.3. Приготовление кулинарных изделий из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8	
4.	Тема 2.4. Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в процессе работы	6	
5.	Тема 2. 5. Современные способы и технологии приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
<b>итого</b>		<b>36</b>	

### 2.2 Содержание обучения по учебной практике.

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
Тема 2.1. Приготовление кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного	8

	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 2.2. Приготовление кулинарных изделий из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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). 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.	8
Тема 2.3. Приготовление кулинарных изделий из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из кролика и пернатой дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	8
Тема 2.4. 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
Тема 2.5. Современные способы и технологии приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Технология Smokinggun. Копчение SmokingGun. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом. Техника безопасности и правила эксплуатации. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка,	6

	жарка, запекание, тушение, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
<b>Итого</b>		<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

##### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер, мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер; соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина.

#### 3.2 Перечень информационного обеспечения обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 412 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360309>
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.

#### **Интернет – ресурсы:**

1. Официальный интернет-портал правовой информации. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>
2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)
5. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
6. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Обучение проводится с использованием технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и не имитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента проводится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: учебный процесс обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт практической деятельности в области организации процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Педагогический состав: преподаватели профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>У1-У8 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;</p> <p>- 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 их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>ПО1-ПО6 -разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</li> </ul> <p>-высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</li> <li>- хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> </ul> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в выполнении работ;</li> <li>- самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики;</li> <li>- четкость и своевременность выполнения программы практики;</li> <li>- правильность ведения дневника практики;</li> <li>- умение логично и доказательно излагать свои мысли;</li> <li>- аккуратность/пунктуальность/ отзывчивость;</li> <li>- умение реагировать на критику.</li> </ul>

<p>подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, упаковки, хранения кулинарных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>профессиональных знаний, умений; Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях: - отсутствие аттестационного листа; - низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений.</p>	
--	--	--

## **5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ среднего профессионального образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в места проведения практики и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение программы практики.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест учебной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

## 6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

### Дополнения и изменения в рабочей программе

за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу учебной практики по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии сервиса, экономики и управления  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ М. А. Негуч  
(подпись)