

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 08:13:21
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

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

Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения



И.И. Екутеч
2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Наименование междисциплинарного курса МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

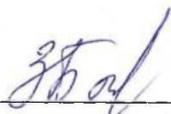
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель



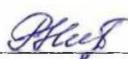
(подпись)

З.А.Бжассо
И.О.Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

«26» 05 2023 г.



(подпись)

Р.Н. Панеш
И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического
колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«26» 05 2023 г.



(подпись)

З.М. Хатит
И.О.Фамилия

Руководитель практик политехнического
колледжа филиала МГТУ в поселке
Яблоновском

«26» 05 2023 г.



(подпись)

Э.К. Совмен
И.О. Фамилия



«26» 05 2023 г.



(подпись)

З.А. Барчо
И.О. Фамилия

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 | 9 |
| 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа учебной практики по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (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 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 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 - разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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

ПО4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО5 - упаковки, хранения кулинарных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности;

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

- уметь:

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты 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 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 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 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 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 на УП МДК 01.02 - 36 часов.

Учебная практика УП МДК 01.02 проводится концентрированно в 4-ом семестре после полного освоения МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2.1 Тематический план учебной практики по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

| № занятия | Наименование тем | Количество часов аудиторной нагрузки | Код сформированных умений |
|---|--|--------------------------------------|---------------------------|
| МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | | | |
| 1. | Тема 2.1. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов и подготовка к реализации. | 12 | У1- У8 |
| 2. | Тема 2.2. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и подготовка к реализации | 12 | |
| 3. | Тема 2.3. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовка к реализации. | 12 | |
| ИТОГО | | 36 | |

2.2 Содержание учебной практики по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

| Наименование тем учебной практики | Содержание учебного материала | Объём часов |
|--|---|-------------|
| МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | | |
| | Учебная практика | 36 |
| Тема 2.1. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов и подготовка к реализации. | 1. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом. 2. Освоение приемов нарезки вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей и грибов. 3. Освоение приемов хранения обработанных овощей и грибов, предохранение от потемнения обработанные овощи и грибы, удаление излишней горечи. 4. Освоение приемов порционирования обработанных овощей и грибов по группам и приготовление полуфабрикатов из них. 5. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении | 12 |

| | | |
|--|--|----|
| | полуфабрикатов из овощей и грибов. 6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | |
| Тема 2.2. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и подготовка к реализации. | <p>1.Освоение приемов размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.</p> <p>2.Освоение приемов обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую).</p> <p>3.Освоение приемов хранения обработанной рыбы, и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>4.Освоение приемов порционирования обработанной рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из неё.</p> <p>5.Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> | 12 |
| Тема 2.3. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовка к реализации. | <p>1.Освоение приемов размораживания, обработки, подготовки различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>2.Освоение приемов приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>3.Освоение приемов хранения обработанной мяса, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> | 12 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. предполагает наличия учебного кабинета, соответствующего целям практики.

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:

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.

4. 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 «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360309>

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

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.

Освоение учебной практики по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 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.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|---|
| <p>У1-У5 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>У6-У8 - 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 подготовки рабочих мест, подготовки</p> | <p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); <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"> - наличие положительного аттестационного листа; - хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений; <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); <p>степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики</p> | <p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в выполнении работ; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики; - четкость и своевременность выполнения программы практики; - правильность ведения дневника практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность/пунктуальность/отзывчивость; - умение реагировать на критику. |

| | | |
|--|---|--|
| <p>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>первичного практического опыта и 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 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 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 общественного питания и товароведения

« ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии

(подпись)

Р.Н. Панеш
(и. о. фамилия)