**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2024г.  №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю  зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_С.Ю.Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Керчь, 2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

-Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями);

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делоот 9 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020);

-Положение об практической подготовки обучающихся, ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

-Положение об организации и проведении учебной практике обучающихся осваивающих профессиональные программы специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: Иванова Татьяна Федоровна, преподаватель

Эксперт от работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Беспалова Юлия Владимировна,

директор ИП Беспалова Ю.В.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессиональных

дисциплин сферы обслуживания

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_2024 г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  на заседании методического совета  ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_2024г.  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | СОГЛАСОВАНО  Представитель работодателя  Директор ИП. Беспалова Ю.В.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г. |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | Паспорт рабочей программы учебной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы учебной практики | 4 |
| 3 | Тематический план и содержание учебной практики | 7 |
| 4 | Условия реализации программы учебной практики | 19 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 20 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**1.2.Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.4. Форма аттестации** дифференцированный зачет

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Требования к умениям |
| Организация ведения 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 их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |

**2.2**.**Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является, освоение обучающимися вида деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основному виду деятельности (ВД): Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**,** необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК.11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК1.3. | Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики 72 час**

Практика в полном объеме реализуется в форме практической подготовки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Количество часов. | Учебная практика, часов |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09 -11 | **Раздел 1**. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | *144* | *8* |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09-11 | **Раздел 2.**Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | *137* | *64* |
| *Всего* | |  | ***72*** |

**3.2. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессиональных модулей(ПМ), междисциплинарных курсов(МДК) и тем** | **Содержание практических занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1.Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготов-ки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |  | 8 |  |
| **МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** |  |  |  |
| Виды работ:  1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  5.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.  9.Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  13. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  14. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты |  |  |  |
| **Тема 1.1.Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | Содержание | 2 | 2,3 |
| Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность в учебном кулинорномцехе .  Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.  Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе  Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента  . |
| **Тема 1.2.Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них** | Содержание | 2 | 2,3 |
| Выбор и применение технологических принципов производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов |
| **Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов** | Содержание | 4 | 2,3 |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. |
| **Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |  |  |  |
| **МДК 01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** |  |  |  |
| Виды работ:  1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологи-ческими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2.Оформление заявок на продукты, расходные ма-териалы, необходимые для приготовления полуфаб-рикатов для блюд, кули-нарных изделий сложного ассортимента.  3. Выбор, подготовка основных продуктов и до-полнительныхингредиен-тов (вручную и механиче-ским способом) с учетом их сочетаемости с основ-ным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холод-ных блюд, кулинарных изделий, закусок.  5.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  6. Приготовление по-луфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полу-фабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обес-печения безопасности го-товой продукции.  7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.  9.Порционирование (ком-плектование) полуфабри-катов для блюд, кулинар-ных изделий сложного ас-сортимента для подачи с учетом соблюдения выхо-да полуфабрикатов, раци-онального использования ресурсов, соблюдения тре-бований по безопасности готовой продукции.  10. Охлаждение и за-мораживаниеполуфабри-катов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение свеже-приготовленных, охла-жденных и замороженных полуфабрикатов с уче-том требований по без-опасности, соблюдения режимов хранения.  12. Выбор контейне-ров, упаковочных матери-алов, порционирование (комплектование), эсте-тичная упаковка полуфаб-рикатов для блюд, кули-нарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  13. Разработка ассор-тимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных из-делий сложного ассорти-мента с учетом потребно-стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  14. Разработка, адапта-ция рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полу-фабрикатов для блюд, ку-линарных изделий слож-ного ассортимента, эффек-тивное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  16. Выбор, рациональ-ное размещение на рабо-чем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответ-ствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандарта-ми чистоты.  17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с ин-струкциями и регламента-ми, стандартами чистоты: мытье вручную и в посу-домоечной машине, чистка и раскладывание на хране-ние кухонной посуды и производственного инвен-таря в соответствии со стандартами чистоты |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  **Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов** | Содержание: | 8 | 2,3 |
| 1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка сырья к производству  2. Механическая кулинарная обработка и подготовка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля;побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических иредких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 3.Замачивание сушеных грибов типашиитаке, сморчки.  4. Правила перевязки артишоков и спаржи..  5.Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей и полуфабрикатов. |
| 2,3 |
| **Тема 2.2.**  **Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы** | Содержание: | 8 | 2,3 |
| 1.Обеспечение качества и хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технолологическими требованиями к готовой продукции  2.Обработки и подготовка, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.  3. Обработка рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.  4.Охлаждение, замораживание, хранение обработанного сырья |
| **Тема 2.3.Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента** | Содержание: | 8 | 2,3 |
| 1.Выбор моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.  2.Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.  3.Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных: омаров,лангустов,норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. |
| **Тема 2.4Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд. кулинарных изделий сложного ассортимента** | Содержание: |  | 2,3 |
| 1.Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы  2.Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.  3.Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. 4.Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. | 8 | 2,3 |
| **Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных** | Содержание: | 8 | 2,3 |
| 1.Оценка качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.  2.Механическая обработка мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.  3.Хранение тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.  4. Выбор и проведение обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.  5.Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.  6. Замораживание, вакуумирование, охлаждение, хранение. |
| **Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов их мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | Содержание: |  |  |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности  2. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).  3. Использование актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  4. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.  5. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  6. Безопасное хранение подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | 8 | 2,3 |
| **Тема 2.7**  **Обработка и подготовка пернатой дичи** | Содержание: | 8 | 2,3 |
| 1.Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.  2. Обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.  3. Охлаждение, замораживание, упаковка, хранение подготовленного мяса пернатой дичи. |  | 2,3 |
| **Тема 2.8**  **Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | Содержание: | 6 | 2,3 |
| 1.Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи.  2.Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.  3. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов) |
| Дифференцированный зачет | | 2 |  |
| Всего | | 72 |  |

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

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики проходит в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления иподготовки к презентации и реализацииполуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложногоассортимента):который соответствуетдействующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

**Оснащение лабораторий:**

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана», демонстрационная площадка по компетенции «Поварское дело»**

Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер с лицензионным программным обеспечением Astra Linux Common edition релиз Орел-1; средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные-7;

Пароконвектомат-7;

Конвекционная печь или жарочный шкаф-1;

Микроволновая печь-1;

Расстоечный шкаф-1;

Плита электрическая-7;

Фритюрница-7;

Электрогриль (жарочная поверхность)-7;

Шкаф холодильный-1;

Шкаф морозильный-1;

Шкаф шоковой заморозки-1;

Льдогенератор-1;

Тестораскаточная машина-1;

Планетарный миксер-7;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)-7;

Мясорубка-7;

Овощерезка или процессор кухонный-1;

Слайсер-1;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный-7;

Миксер для коктейлей-7;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)-7;

Машина для вакуумной упаковки-1;

Кофемашина с капучинатором-7;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)-1;

Кофемолка-7;

Газовая горелка (для карамелизации)-7;

Набор инструментов для карвинга-7;

Овоскоп-7;

Нитраттестер-7;

Машина посудомоечная-1;

Стол производственный с моечной ванной-7;

Стеллаж передвижной-14;

Моечная ванна двухсекционная-7

посуда для приготовления ( набор кастрюль, сотейник, набор сковородок, набор мисок, тарелок, ложки, вилки, ножи)

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла в рамках каждого профессионального модуля: концентрированно.

**4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках**  **модуля** | **Критери и оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 1.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;  обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;  определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;  выполнение требований охраны труда и техники безопасности;  демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствиевременивыполненияработустановленным нормативам;  соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки кпрезентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;  установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.4** Осуществлять  разработку, адаптацию  рецептур полуфабрикатов с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических,  красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  соответствиевременивыполненияработ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества  выполненияпрофессиональныхзадач | подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучастии) |
| ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - использование различных  источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по  специальности для решения профессиональных задач | Экспертное наблюдение  при выполнении работ по учебной практики |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | * демонстрацияответственностизапринятыерешения * обоснованностьсамоанализа и   коррекциярезультатовсобственнойработы |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | -грамотность устной и письменной  речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06. Проявлять гражданско-  патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе  общечеловеческихценностей. | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; |
| ОК 10. Пользоваться  профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |
| ОК.11. Планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |