

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебной практики

По профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

По специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Количество часов 36

Селенгинск

2019

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 1
Председатель ПМК
Вторушина /Е. В. Вторушина/
« 31 » 08 2019г.

Утверждаю:
Зам. директора по УР
Мордовская О.Н. Мордовская
« 31 » 08 2019г.

СОГЛАСОВАНО
Руководитель МЦ
Орлова Т.В. Орлова
« 31 » 08 2019г.

Автор: Панченко Ольга Гавриилловна – преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	6
3. Структура и содержание программы учебной практики.....	10
4. Требования к условиям проведения учебной практики.....	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики... ..	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю (ПМ 01) Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации техник по основному виду деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта деятельности в рамках профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы в учебный кулинарный цех техникума для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

иметь практический опыт:

ПО 1.1.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО 1.1.2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- ПО 1.1.3 подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,

- ПО 1.1.4 используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

У 1.1.1 органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У 1.1.2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У 1.1.3 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У 1.1.4 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

31.1.1.ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд

31.1.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

31.1.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

31.1.4 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

31.1.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

31.1.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

31.1.7 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

31.1.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

31.1.9 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

31.1.10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

31.1.11 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

31.1.12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

31.1.13 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

31.1.14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

Количество часов на освоение программы учебной практики

Программа учебной практики рассчитана на 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения учебной практики

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 1.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	ПО 1.1.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд;	У 1.1.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса	З 1.1.1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд, основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса
	ПО 1.1.2 расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;	У 1.1.2 Проводить расчеты по формулам	З1.1.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса
	ПО 1.1.3 Организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;	У 1.1.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	З 1.1.3 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса
	ПО 1.1.4 подготовки тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У 1.1.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из мяса; выбирать различные способы и	З 1.1.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса

		приемы подготовки мяса для сложных блюд	
	ПО 1.1.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса;	У 1.1.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса,	З 1.1.5 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы в охлажденном и мороженом виде; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества
ОК 1-9 ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПО 1.2.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд;	У 1.2.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	З 1.2.1. ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд, виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд
	ПО 1.2.2 расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;	У 1.2.2 Проводить расчеты по формулам	З 1.2.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы
	ПО 1.2.3 Организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;	У 1.2.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	З 1.2.3 технологию приготовления начинок для фарширования рыбы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы
	ПО 1.2.4 подготовки рыбы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У 1.2.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы; выбирать	З 1.2.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы

		различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд	
	ПО 1.125 контроля качества и безопасности подготовленной рыбы	У 1.2.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы,	З 1.2.5 способы минимизации отходов при подготовке рыбы, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества
ОК 1-9 ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	ПО 1.3.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы , для сложных блюд;	У 1.3.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы	З 1.3.1. ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд , виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд
	ПО 1.3.2 расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;	У 1.3.2 Проводить расчеты по формулам	З 1.3.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы
	ПО 1.3.3 Организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;	У 1.3.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд	З 1.3.3 технологию приготовления начинок для фарширования птицы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы
	ПО 1.3.4 подготовки птицы утиной и гусиной печени, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У 1.3.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из	З 1.3.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке птицы.

		птицы; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд	
	ПО 1.3.5 контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы;	У 1.3.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы, утиной и гусиной печени	З 1.3.5 способы минимизации отходов при подготовке птицы, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план учебной практики и виды работ

№ п/п	Виды работ	Количество часов
Раздел 1	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6
Раздел 2	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	12
Раздел 3	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	12
Раздел 4	Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	6
	Всего:	36

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6	
	<i>Виды работ</i>		
	1 Ознакомление с ТБ, санитарией, гигиеной, правилами работы в кулинарном цехе. Требования к обслуживающему персоналу Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря, освоение правил безопасной эксплуатации.	6	ПК1.2; ПК1.3 ОК 3,
Раздел 2	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	12	
	<i>Виды работ</i>		
	1 Подготовка к обработке рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд. Экскурсия на ПОП Обработка рыбы с костным скелетом, Разделка рыбы и приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования	6	ПК 1.2. ОК 8,
	2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне Приготовления котлетной массы из рыбы, приготовления полуфабрикатов из котлетной массы	6	ПК 1.2. ОК 6,
Раздел 3	Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление	12	ПК 1.1

	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
	<i>Виды работ</i>			
	1	Организация работы мясного цеха, определение качества сырья, механическая кулинарная обработки мяса Приготовления порционных полуфабрикатов из говядины натуральных и панированных	2	ПК 1.1 ОК 6,
	2	Приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленого мяса Приготовление сложных фаршированных полуфабрикатов из мяса, формирование рулетов	4	ПК 1.1 ОК 8,
Раздел 4	Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		6	ПК 1.3. ОК 9
	<i>Виды работ</i>			
	1	Приготовления сложных п/ф из птицы и дичи целыми тушками, заправка птицы Приготовление п/полуфабрикатов из филе птицы Приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и п/ф из них	6	ПК 1.3. ОК 6,
	Дифференцированный зачет		6	
	всего		36	

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика является практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков и проводится в учебной лаборатории техникума учебный кулинарный цех.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд; наглядные пособия (планшеты, плакаты); компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник); комплект учебно-методической документации; сборники рецептур:

Технические средства обучения:

- автоматизированное рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- макет с деталями оборудования; выставочное оборудование; наглядные пособия (планшеты, плакаты); компьютерное обеспечение (презентации); комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.Т. Васюкова Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции: учебник Москва РУСАИНС, 2017-224с. - ISBN 978-5-4365-1564-9. <https://www.book.ru/book/922543>

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М,: Академия, 2014
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “ДеЛи плюс ” Москва 2016г

Интернет-ресурсы:

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика организуется для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков и проводится после изучения соответствующих тем и проведения практических занятий.

Учебная практика проводится в подгруппах по 10-15 человек.

Учет учебной практики ведется в Журнале учета обучения по учебной и производственной практике преподавателем и Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена квалификационного по профессиональному модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности

На всех этапах учебной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

2.1. Контроль и оценка результатов учебной практики

На всех этапах, учебная практика разделяется на: вводный инструктаж (презентация урока), текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся) и заключительный инструктаж (подведение итогов). Контроль осуществляется непосредственно мастером производственного обучения. Текущий контроль осуществляется на каждый день практики в ходе выполнения видов работ. В ходе текущего контроля практики осуществляется индивидуальное общение руководителя практики с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося руководитель практики в ходе текущего контроля дублирует объяснение материала в целях усвоения обучающимся содержания программы учебной практики.

Систематически контролируется: уровень приобретаемых практических умений и навыков, качество выполнения заданий, качество и своевременность ведения конспектов, посещаемость и дисциплина.

Аттестация по итогам учебной практики. На учебной практике преподаватель ведет журнал учета обучения по учебной практике, в котором отмечает присутствующих и отсутствующих обучающихся, выставляет оценки за ответы по теоретическому материалу и за выполнение практических работ. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета в последний день практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется каждому обучающемуся в зачетную ведомость оценок по группе и в зачетную книжку успеваемости обучающегося руководителем практики на основании анализа результатов текущего контроля выполнения всех видов работ, предусмотренных программой учебной практики и дифференцированного зачета, проводимого по завершении программы практики.