

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2020г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ
Уфимский политехнический
колледж
_____ Е.А. Маркелова
«31» августа 2020г.

Программа учебной практики 01
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
Специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:
Суфиянова А. З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО
АО «УФИМСКОЕ ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

« » _____ 2020г

м.п.

2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. Паспорт 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 профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целями учебной практики являются:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО:

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

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

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

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 при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

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

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

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

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

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

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

- 36 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	36	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.	Тема.1.1. Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; рассчитать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.	6
			Организация процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Тема 1.2. Обработка и подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов. Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	12

			Организация процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Тема 1.4. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них.	6
			Организация процесса подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Тема 1.5. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
				Дифференцированный зачет	6
	Всего часов				36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, виды работ, темы учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление		36

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
<i>Виды работ: Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.</i>		
Тема 1.1. Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; рассчитать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. Рассчитать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов (рассчитать массу нетто полуфабриката, величину фактических потерь массы продукта при тепловой обработке, массу сырья брутто, величину отходов при холодной обработке продуктов).	6
<i>Организация процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>		
Тема 1.2. Обработка и подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов.	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных методов обработки и подготовки мяса (разморозка мяса, мясных продуктов, зачистка, обмывание, обсушивание, разделка на части, обвалка и жиловка крупнокусковых полуфабрикатов). Контроль качества безопасности подготовленного мяса. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.	6
Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных методов приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд (ростбиф из говядины, буженина из свинины, мясной рулет из телятины, рулет фаршированный лопатка из баранины (окорок). Контроль качества безопасности готовых полуфабрикатов из мяса. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	6
<i>Организация процесса подготовки</i>		

<i>рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>		
Тема 1.4. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них.	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных методов обработки рыбы с костным скелетом. (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы), нерыбного водного сырья (креветки, речные раки, кальмары). Контроль качества безопасности обработанной рыбы, нерыбного водного сырья. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и хранении обработанной рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Использование различных методов приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Выбирать различные способы и приемы подготовки полуфабрикатов из рыбы (стейк из семги, щука фаршированная целиком, галантин из рыбы). Приготовление начинок для фарширования. Фарширование рыбы. Контроль качества безопасности подготовленных полуфабрикатов. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов.</p>	6
<i>Организация процесса подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>		
Тема 1.5. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных методов обработки и подготовки домашней птицы, субпродуктов (проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке). Обработка субпродуктов. Контроль качества безопасности подготовки домашней птицы, субпродуктов. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и хранении домашней птицы, субпродуктов.</p> <p>Использование различных методов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы целыми тушками, фаршированных рулетов из домашней птицы (фаршированные рулеты из мякоти домашней птицы, куриный рулет с фисташками). Контроль качества безопасности приготовленных полуфабрикатов. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов из домашней</p>	6

	птицы целыми тушками.	
Дифференцированный зачет		6
Всего часов		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- кабинетов технологии кулинарного производства оборудованных современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Учебная практика должна проводиться в специализированных кабинетах и лабораториях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Производственные столы
- Демонстрационный стол
- Моечные ванны
- Весоизмерительное оборудование
- Производственный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.
5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 9-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

- 1 Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторанные ведомости», «Гастрономъ» и др.
- 2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологический нормативов. М: Хлебпродинформ, 1996 г.
- 3 Справочник технолога общественного питания // А. И. Мглинец и до., М.: Колос, 2000 г.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка органолептическим способом качества мяса 2. Подбор производственного инвентаря , оборудования для подготовки сырья и приготовления сложной кулинарной продукции. 3. Соблюдение последовательности выполнения технологических операций 	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной практике;
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Проверка органолептическим способом качества рыбы 2 Подбор производственного инвентаря , оборудования для подготовки сырья и приготовления сложной кулинарной продукции. 3 Соблюдение последовательности выполнения технологических операций 	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной практике;
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Проверка органолептическим способом качества домашней птицы 2 Подбор производственного инвентаря , оборудования для подготовки сырья и приготовления сложной кулинарной продукции. 3 Соблюдение последовательности выполнения технологических операций 	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной практике;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы: -конспектов, -схем -рефератов, -таблиц, - докладов
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; - отчетов по учебной и производственной практикам; - докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.</p>	<p>Наблюдение и оценка работы в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)</p>
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Подготовка рабочего процесса, определение задач и мотивация деятельности рабочих. Осуществление контроля деятельности и выполнения поставленных задач. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья</p>	<p>Наблюдение и оценка на учебных, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства, во внеклассных мероприятиях, отсутствие опозданий, пропусков по болезни и без уважительных причин.</p>
<p>Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Уметь переконструироваться в работе, создавать новое</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.</p>