

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 /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«31» августа 2020г.

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

Программа производственной практики 01
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

(профиль: социально-экономический)

Программа производственной практики 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Программа производственной 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 производственной 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 производственной 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. Количество часов на освоение программы производственной практики:

– 36 часа

2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения программы производственной 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 выполненных заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание программы производственной практики

Код ПК	Наименование профессионального модуля	Наименование тем	Тема урока производственной практики	Объем часов
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Тема 1.1	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение качества поступившего мяса.	6
		Тема 1.2	Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из мяса.	6
		Тема 1.3	Определение качества поступившей птицы. Приготовление полуфабрикатов из нее.	6
		Тема 1.4	Определение качества поступившей рыбы. Технологический процесс разделки рыбы.	6
		Тема 1.5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
			Дифференцированный зачет	6
			Всего часов:	36

4. Условия реализации программ производственной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной 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.

Производственная практика должна проводиться в специализированных цехах 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:

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

Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.

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.

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», 2016.- 320 с.

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.

Электронные источники:

Нормативно-правовые акты:

Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 1993 г. № 2-ФЗ.

Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).

Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).

Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения

ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий

ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу

ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.

Общие технические условия

10.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования 11.ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

12.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

13.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2016

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2016.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов.- Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.- Минск: Харвест, 2017.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2017

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Н.Э. Харченко.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018

Дополнительные источники:

Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь» 2018

Школа гастронома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь» 2019

РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса» 2019

Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса Интернет – ресурсы:

Сайт Министерства Образования

Сайт НГГТК

Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»

www.consultant.ru

www.gastromag.ru

www.culinar-russia.ru

www.restoran-business.ru

www.restoved.ru

www.catalog.honeca.ru 10. www.arsenal-moscow.ru

11. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль на предприятиях общественного питания.

Производственная 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.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоение программы производственной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1.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;
ПК 1.2.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;
ПК1.3.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
ОК 1.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.
ОК2.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
ОК3.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
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения 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
ОК5.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
ОК6.Работать в	Взаимодействие с обучающимися,	Наблюдение и оценка работы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполненных заданий.	Подготовка рабочего процесса, определение задач и мотивация деятельности рабочих. Осуществление контроля деятельности и выполнения поставленных задач. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	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.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья	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.
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь переконструироваться в работе, создавать новое	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.