

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО

ООО «Прованс»

Л.А. Зарицова

" 28 " 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

" 28 " 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Рабочая программа производственной практики по ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области " Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора

Н.А. Шагин-старший мастер

Л.А Зарипова – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «28» 08 2019 г.

Председатель МК:



Н.А.Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **19.02.10**
Технология продукции общественного питания

Область применения программы

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, квалификация – техник-технолог, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

Иметь практический опыт:

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

Целью производственной практи -разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-расчета массы мяса, рыбы и птицы для
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;

Целью производственной практики является:

формирование общих и профессиональных компетенций

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий.

**Рекомендуемое количество часов на производственную практику-
36 часов**

3. Тематический план производственной практики по ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Код Профессиональн ых компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ОК 1-9 ПК 1.1	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	12
ОК 1-9 ПК 1.2	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря	12
ОК 1-9 ПК 1.3	Раздел 3. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	6
Дифференцированный зачёт		6
Всего		36

Содержание производственной практики по ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

<p align="center">Наименование профессионального модуля, тем практики</p>	<p align="center">Содержание учебного материала</p>	<p align="center">Кол-во часов.</p>
<p>Раздел.1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</p>		<p align="center">18</p>
<p>Тема.1. 1. Знакомство с предприятием. Инструктаж по Т.Б.Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на ПОП</p>	<p>Ознакомление обучающихся с внутренним распорядком ПОП. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента ,приспособлений. Порядок получения продуктов, оформление документов, правила санитарии и безопасного труда на производстве. Ознакомление обучающихся с производственными цехами, производственным инвентарём, инструментами, оборудованием, организаций рабочего места при первичной обработке овощных, рыбных, мясных продуктов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасного труда при рабочем цехе. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места и инструмента к работе. учения продуктов, оформление документов. Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на П.О.П</p>	<p align="center">6</p>

<p>Тема1.2. Выполнение работ по организации процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в условиях ПОП</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд на предприятиях общественного питания, расчёт массы сырья. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. Организация технологического процесса подготовки мяса с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса</p>	<p>6</p>
<p>Тема.1.3. Подготовка тушек ягнят и молочных поросят для сложной кулинарной продукции в условиях ПОП</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Подготовка тушек ягнят и молочных поросят в целом виде ,рулета из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка. ; седла ягненка целиком; рулета ,для карпаччо, каре ягненка.</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>		<p>6</p>
<p>Тема.2.1. Выполнение работ по организации процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов, фарширование рыбы для сложной кулинарной продукции в условиях ПОП</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд на предприятиях общественного питания, расчёт массы сырья. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. Организация технологического процесса подготовки рыбы с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 3. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>		<p>6</p>
<p>Тема.3.1. Выполнение работ по обработке, заправке, фарширования сельскохозяйственной птицы и</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление обучающихся с рабочим местом по обработки птицы. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений</p>	<p>6</p>

<p>приготовления полуфабрикатов из нее в условиях ПОП .</p>	<p>Получение продуктов, оформление документов.</p> <p>1.Обработка птицы -оттаивание мороженной птицы и дичи, обсушивание, натирание мукой, опаливание, потрошение, промывка</p> <p>2. Выполнение следующих способов заправки (формовки): 1) в кармашек; 2) в одну нитку; 3) в две нитки; 4) крестом; 5) клювом; 6) ножка в ножку.</p> <p>3. Подготовка ингредиентов для начинок и фаршей используемых для фарширования птицы.</p> <p>Приготовление фруктовых, фруктово ореховых,сырных,из субпродуктов,соусов для фарширования,омлетных и др.начинок.</p> <p>4. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы в следующем ассортименте:</p> <p>Рулеты из мякоти тушек в фаршированном виде, ; фаршированные куриные ножки, курица фаршированная (галантин),фаршированная утка и гусь.</p> <p>5. Отработка приемов выбивания, порционирование, формовки, панирования полуфабрикатов из котлетной массы-котлет, биточков, шницелей, тефтелей, зраз, рулетов; укладка и их хранение</p> <p>Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	
<p>Дифференцированный зачёт</p>		<p>6</p>
<p>Итого</p>		<p>36</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования, инструментов и приспособлений, средств обучения.

Учебная мастерская технологии продукции общественного питания

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оснащение:

Оборудование: Весы настольные; шкаф жарочный, машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж, холодильные камеры, производственные столы, стационарные моечные ванны.

Инструменты и приспособления: кондитерский мешок, фигурные насадки для кондитерского мешка, скалка, формы для выпекания изделий, ножи поварской тройки, ножи гастрономические, приспособления для фигурной нарезки, разделочные доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд.

Средства обучения: комплект бланочной документации (технологические карты, технико-технологические карты, технологические схемы приготовления блюд, калькуляционный карточки), муляжи, плакаты, стенды, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (2013г.), Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, справочно-правовая система «Гарант».

4.2. Информационное обеспечение обучения

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176с.

Дополнительные источники

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160с.

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие – Ростов н/Дону: Феникс, 2012. – 318с.

3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 400с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 512с.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 304с.
6. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 192с.

Интернет-ресурсы

1. <http://izuminka.net/>- «Изюминка» рецепты, статьи, полезные советы
2. <http://hlebopechka.ru/>- «Хлебопечка»отзывы, рецепты, инструкции
3. <http://www.smachno.ua/> - Кулинарный портал «Смачно»
4. <http://www.chefalex.ru/> - А. Селезнев
5. <http://gotovim-doma.ru/>- Готовь дома!
6. <http://kuking.net/>- Кулинарные рецепты для всех и на любой вкус.
7. <http://povarenok.ru/recipes/category/12/> - Салаты на портале Поваренок.ру
8. <http://lublugotovit.ru/>- Кулинарные рецепты
9. <http://www.myrecepts.com/> - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли. Постоянные обновления.
10. <http://www.gastronom.ru/recipe> - «Гастрономъ» Рецепты, продукты, здоровье, дети.
11. <http://www.good-cook.ru/>- кулинарный сайт Ирины Кутовой.
12. <http://kartavkusa.ru/index.php/cold>- «Карта вкуса»
13. <http://www.koolinar.ru/catalog/all> - «Кулинар» лучшие рецепты.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика может проводиться рассредоточено (концентрированно) в рамках профессиональных модулей, чередуясь по дням недели (по неделям) с занятиями теоретического цикла.

Учебная практика может также проводиться на предприятиях на основе прямых договоров между предприятием и образовательным учреждением.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой может осуществляться мастерами производственного обучения, имеющими среднее или высшее профессиональное образование по профилю специальности, или преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее профессиональное образование по профилю специальности. Мастера и преподаватели должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания - Комплексный экзамен
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания - Комплексный экзамен
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания - Комплексный экзамен