

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

СОГЛАСОВАНО

ООО «Прованс»

Л.А. Зарипова

"28" 08 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Павлоградка 2019г.

Рабочая программа учебной 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 2019г.

Председатель МК: 

Н.А.Берковская

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	- 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	- 8
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-16
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	----26
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	--29

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

Программа учебной 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. Цель учебной практики, требования к результатам освоения учебной практики

Целью учебной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности 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 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 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 учебной практики:

В рамках освоения ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -162часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техника-технолога, в том числе профессиональными (ПК) и общекультурными (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Расшифровка	Планируемые результаты
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать: основные понятия и термины технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Уметь применять полученные знания на практике, демонстрировать интерес к выполнению поставленных задач; Владеть: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знать: основные методы и способы решения профессиональных задач; уметь: оценивать эффективность и качество выполнения работ по профессии; владеть: методами работать в команде и самостоятельно
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; владеть: навыками предотвращения опасности; навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологического

		процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>знать: виды источников информации для профессиональной деятельности;</p> <p>уметь: организовывать эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>владеть: навыками использования различных источников, включая электронные</p>
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>знать: оборудование и инвентарь, используемое в области организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>уметь: пользоваться необходимым оборудованием, и инвентарем</p> <p>владеть: навыками безопасного использования новейшего оборудования</p>
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p>знать: основные принципы эффективного общения;</p> <p>уметь: взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>владеть: приемами эффективного общения</p>
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<p>знать: приемы самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</p> <p>уметь: аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным ситуациям в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть: навыками публичной и научной речи</p>
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и	<p>знать: приемы планирования самостоятельной работы;</p>

	<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>уметь: организовывать самостоятельную работу при прохождении практики и написании дневника по практике;</p> <p>владеть: навыками работы с информацией</p>
ОК9.	<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>знать: значение инноваций в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>уметь: инновации в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>владеть: навыками отслеживания инноваций в профессиональной деятельности</p>
ПК 1.1	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>знать: ассортимент мяса для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технологию приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p>

		<p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса 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 для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса</p>
ПК 1.2	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>знать: ассортимент полуфабрикатов из рыбы 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; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных</p>

		<p>полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы 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 рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной рыбы;</p>
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>знать: ассортимент полуфабрикатов из 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; основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; требования к качеству</p>

		<p>обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из 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 птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки</p>
--	--	---

		птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы
--	--	--

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	18
ОК 1-9 ПК 1.2	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	6
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

3.1 Содержание учебной практики ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Раздел.1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции		66
<p>Тема.1. 1. Ознакомление с учебным кулинарным цехом. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p>	<p>Ознакомление обучающихся с учебным кулинарным цехом. 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 мясным, цехом, производственным инвентарём, инструментами, оборудованием, организацией 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. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Порядок получения продуктов, оформление документов.</p>	6
<p>Тема. 1.2 Кулинарная разрубка и разделка туш говядины.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Первичная обработка мяса: оттаивание мороженого мяса, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывание и обсушивание Разрубка и разделка туш крупного рогатого скота . Подбор посуды и инвентаря для разделки туши.</p>	6

	<p>Кулинарная разрубка туши- разрубка на переднюю и заднюю части.</p> <p>Разрубка и разделка передней части: отделение лопаток ,шеи, грудинки, снятие с костей толстого края, отделение покромки от толстого края, обваливание шеи, лопаток и грудинки.</p> <p>Разрубка и разделка задней части: выемка вырезки, отделение тонкого края, отделение покромки и пашины.</p> <p>Обвалка задней ноги: отделение тазовой кости, голяшки, внутренней, наружной, верхней и боковой частей.</p> <p>Зачистка всех частей туши крупного рогатого скота и их сортировка, зачистка костей.</p>	
<p>Тема.1.3. Кулинарная разрубка и разделка туш баранины и телятины.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Кулинарная разрубка и разделка бараньей и телячьей туши: отделение лопаток, шеи, задних ног; разрубание их на две части; отделение корейки от позвоночника; отрубание грудинки, зачистка и обвалка шеи и лопаток; зачистка окороков и костей.</p> <p>Оценка качества п/ф, создание условий и контроль за сроками хранения.</p> <p>Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	6
<p>Тема.1.4.Кулинарная разрубка и разделка туш свинины .</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Кулинарная разрубка и разделка свиной туши: отделение лопаток, задних ног; выделение окороков, срезание шпика ;отруба от позвоночника корейки и грудинки, зачистка частей мяса и костей.</p> <p>Определение выхода мякоти и костей в процентах.</p> <p>Ознакомление с порядком сбора, хранения и использования пищевых мясных отходов.</p>	6
<p>Тема1.5. Приготовление полуфабрикатов из говядины.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых для жарки, тушения и варки ростбиф, мясо тушеное, мясо шпигованное мясо отварное для первых и вторых блюд /;порционных для</p>	6

	<p>жарки и тушения, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы, отбивание котлеты, говядина для жарки и тушения, бефстроганов, азу, гуляш/. Изучение норма выхода полуфабрикатов и технических условий на полуфабрикаты.</p> <p>Оценка качества п/ф, создание условий хранения и контроль за сроками хранения. Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	
<p>Тема1.6. Приготовление полуфабрикатов из баранины, телятины.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из баранины, телятины : крупнокусковых для жарки, варки, тушения грудинка фаршированная, лопатка рулетом, корейка жареная, грудинка для варки; рульки телячьей; телячьей ножки; порционными кусками, котлеты натуральные, отбивные, шницели, шашлыки, грудинка фри, мелкокусковых-поджарки , плов, пилав, рагу.</p> <p>Ознакомление с крупнокусковыми полуфабрикатами и их кулинарным использованием.</p> <p>Оценка качества п/ф, создание условий хранения и контроль за сроками хранения. Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	6
<p>Тема.1.7. Приготовление полуфабрикатов из свинины.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из свинины: крупнокусковых для жарки, варки, тушения грудинка фаршированная, лопатка рулетом, корейка жареная, грудинка для варки; порционными кусками, котлеты натуральные, отбивные, шницели, шашлыки, грудинка фри, мелкокусковых-поджарки , плов, пилав, рагу.</p> <p>Ознакомление с крупнокусковыми полуфабрикатами и их кулинарным использованием.</p> <p>Оценка качества п/ф, создание условий хранения и контроль за сроками</p>	6

	хранения. Разработка технологических карт, таблиц качества.	
Тема1.8. Подготовка тушек ягнят и молочных поросят.	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.	6
Тема1.9. Подготовка свиных голов и полуфабрикатов из них	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Обработка голов - оттаивание, вымачивание . Поросячьей головы фаршированной и нефаршированной. Приготовление п/ф из поросячьей головы фаршированной и нефаршированной . Содержание операций 1) срезать с черепа кожу с мясом и жиром, стараясь срезать как можно больше мяса; 2) достать язык. Очистить его, срезать лишнее , отрезать уши, стараясь срезать как можно больше жира. Закрывать дырки от глаз мясом ; 3) в мышцах шеи сделать надрезы. Посыпать сухими специями: тимьяном, розмарином, базиликом, черным перцем. Натереть обильно толченым чесноком; 4) завернуть в рулет и туго перевязать шпагатом. Просунуть под шпагат веточки свежего розмарина .	6
Тема1.10. Приготовление рубленой натуральной массы и полуфабрикатов из неё.	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с составом и соотношением составных частей рубленой натуральной массы и их назначением. Работа с мясорубкой с соблюдением безопасности труда.	6

	<p>Отработка приемов рубленой натуральной массы выбивания, порционирование, формовки, панирования полуфабрикатов из массы - котлет, шницелей, люля-кебаб, фрикаделек; укладка и их хранение. Изучение норм выхода и технических условий на полуфабрикаты из рубленой натуральной массы .Оценка качества п/ф. Разработка технологических карт, таблиц качества</p>	
<p>Тема.2. 11. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с составом и соотношением составных частей котлетной массы и их назначением. Работа с мясорубкой с соблюдением безопасности труда. Отработка приемов выбивания, порционирование, формовки, панирования полуфабрикатов из котлетной массы-котлет, биточков, шницелей, тефтелей, зраз, рулетов; укладка и их хранение. Изучение норм выхода и технических условий на полуфабрикаты из котлетного фарша.Оценка качества п/ф. Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	6
<p>Раздел 2.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>		48
<p>Тема.2.1.Технологический процесс размораживания рыбы.</p>	<p>1способ. На воздухе размораживают <u>блоки рыбного филе, крупную рыбу, осетровую рыбу, потрошеную рыбу, имеющую рыхлую ткань.</u> Рыбу укладывают на стеллажи или столы так, чтобы не соприкасалась, накрывают полиэтиленовой пленкой (для снижения потерь). Продолжительность размораживания зависит от температуры воздуха и величины рыбы. 2способ. Быстрый способ размораживания воде размораживают <u>чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу тушками.</u>В ванну рыбу + холодная солёная вода (1л - 7гр, пресноводная рыба, 10-13гр – морская) вода 10... 15 "С (1 кг 2 л). Время размораживания от 2-5 часов, исходя из размера. В процессе размораживания рыбу перемешивают, чтобы она не смерзалась.</p>	6

	<p>Зпособ. Комбинированным способом размораживают некоторые виды <u>неразделанной</u> океанической рыбы (баттерфиш, ставриду, бычок, дальневосточную скумбрию и др.).</p> <p>1) в холодную солёную воду на 30 мин 2) вынимают и размораживают на воздухе до температуры 0 °С в толще мышц.</p>	
<p>Тема.2.2.Выполнение обработки чешуйчатой рыбы и полуфабрикатов из неё</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы для отварных, припущенных и жаренных блюд.</p> <p>Нарезка на порционные куски для варки, жарки основным способом и во фритюре, рыбы фри и рыбы в тесте, хранение.</p> <p>Обработка чистого филе и крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Изучение норм выхода полуфабрикатов крупнокусковых.</p> <p>Разработка технологических карт, таблиц качества</p>	6
<p>Тема.2.3 .Выполнение обработки бесчешуйчатой рыбы и полуфабрикатов из неё</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Обработка бесчешуйчатой рыбы-сома , наваги и т.д.; снятие кожи, отрезание нижней челюсти у наваги, потрошение, обрубание плавников, пластование на филе, промывка и хранение в предприятиях общественного питания</p> <p>Обработка чистого филе и крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Изучение норм выхода полуфабрикатов крупнокусковых.</p> <p>Изучение норм выхода и технических условий на полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	6
<p>Тема.2.4.Выполнение обработки осетровой рыбы</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте</p> <p>Обработка осетровой рыбы для варки, жаренья и припускания, снятие</p>	6

и полуфабрикатов из неё.	<p>спинных жучков, отрубание головы и плавников, пластование на звенья, удаление визиги, отпаривание, зачистка и промывка, подготовка звеньев для варки, перевязывание шпагатом, укладка в посуду. Отделение процента отходов при обработке рыбы.</p> <p>Сбор, обработка, хранение и использование пищевых рыбных отходов.</p> <p>Изучение норм выхода и технических условий на полуфабрикаты из рыбы. Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	
Тема.2.5. Выполнение обработки камбалы и сельди	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте</p> <p>Обработка камбалы: очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи с темной стороны, удаление чешуи со светлой стороны, пластование крупной камбалы на четыре филе.</p> <p>Обработка и разделка соленой и маринованной сельди: вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе.</p> <p>Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	6
Тема.2.6. Выполнение обработки нерыбного водного сырья	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте</p> <p>Обработка крабов, криветок, омаров, лангустов, раков, устриц, мидий, кольмаров, морских водорослей</p>	6
Тема.2.7. Приготовление рыбной кнельной и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте</p> <p>Приготовление рыбной кнельной и котлетной массы. Ознакомление с составом и соотношением составных частей кнельной и котлетной массы, их названием; проверка подготовленности мясорубки работе/ правильность сбора ножей, решеток, шнека, а также санитарного состояния мясорубки; пуск мясорубки; разборка, промывка, просушка и сбор мясорубки после</p>	6

	<p>окончание работы.</p> <p>Обработка приемов выбивание, раскидка по весу, формовки и панирования полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбной кнельной и котлетной массы котлет, биточков, рулета ,тельного, кнелей</p> <p>Изучение норм выхода полуфабриката из рыбы. Оценка качества п/ф.</p> <p>Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	
Тема.2.8. Приготовления начинок для фарширования рыбы. Фарширование рыбы.	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте</p> <p>Подготовка рыбы для фарширования в целом виде, кругляшами, приготовление начинок для фарширования , фарширование.</p> <p>Оценка качества п/ф. Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	6
Раздел 3. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции		42
Тема 3.1. Выполнение обработки домашней птицы	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление обучающихся с рабочим местом по обработки птицы.</p> <p>Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Режим работы, форма организации труда и правила внутреннего распорядка. Получение продуктов, оформление документов.</p> <p>Обработка птицы -оттаивание мороженной птицы и дичи, обсушивание, натирание мукой, опаливание, потрошение, промывка</p> <p>Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	6
Тема.3.2. Выполнение заправки домашней птицы	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Выполнение следующих способов заправки (формовки): 1) в кармашек; 2) в</p>	6

	<p>одну нитку; 3) в две нитки; 4) крестом; 5) клювом; 6) ножка в ножку. Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	
<p>Тема.3.3. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы;</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Подготовка ингредиентов для начинок и фаршей используемых для фарширования птицы. Приготовление фруктовых, фруктово ореховых,сырных,из субпродуктов,соусов для фарширования,омлетных и др.начинок</p>	6
<p>Тема.3.4.Приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте Приготовление фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы в следующем ассортименте: Рулеты из мякоти тушек в фаршированном виде, ; фаршированные куриные ножки, курица фаршированная (галантин),фаршированная утка и гусь. Оценка качества п/ф .Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	6
<p>Тема.3.5. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте Ознакомление с составом и соотношением составных частей котлетной массы из птицы и их назначением. Работа с мясорубкой с соблюдением безопасности труда. Отработка приемов выбивания, порционирование, формовки, панирования полуфабрикатов из котлетной массы-котлет, биточков, шницелей, тефтелей, зраз, рулетов; укладка и их хранение. Изучение норм выхода и технических условий на полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. Оценка качества п/ф. Разработка технологических карт, таблиц качества</p>	6
<p>Тема.3.6. Приготовление кнельной массы</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте Ознакомление с составом и соотношением составных частей котлетной</p>	6

	<p>массы из птицы и их назначением.</p> <p>Работа с мясорубкой с соблюдением безопасности труда.</p> <p>Отработка приемов приготовления кнелей ,массы для фарширования</p> <p>Изучение норм выхода и технических условий на полуфабрикаты из котлетной массы из птицы.</p> <p>Оценка качества п/ф. Разработка технологических карт, таблиц качества.</p>	
<p>Тема. 3.7. Подготовка гусиной и утиной печени для сложных блюд</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте</p> <p>Подготовка печени для -цельной фуа-гра ,блок фуа-гра- из перемолотой печени, с добавлением кусочков цельной фуа-гра, блок фуа-гра — перемолотую цельную печень.</p> <p>Подготовка консервированной фуа-гра.</p>	6
Дифференцированный зачёт		6
Итого		162

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 рецептов блюд и кулинарных изделий (2013г.), Сборник рецептов 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. прф. 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