

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания*

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики

**ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Сураж

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и в соответствии с учебным планом, утвержденным директором техникума

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель спецдисциплин,

Мисник Л. М. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки ССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10. **Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификаций: технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ГАПОУ СПАТ

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLDSKILLS RUSSIA.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

<i>ВД</i>	<i>Требования к умениям</i>
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции;
	проводить расчеты по формулам
	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;
	выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
	выбирать температурный режим при хранении полуфабрикатов сложной кулинарной продукции;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения **WORLDSKILLSRUSSIA**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

<i>Код</i>	<i>Наименование результата освоения практики</i>
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

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
1	2	3		4	5
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36	– организация рабочего места; – выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; – расчет сырья; – механическая кулинарная обработка сырья;	Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы	
				Тема 1.1 Приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы (фаршированная щука, судак)	6
				Тема 1.2 Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы и рубленой массы (рулет из морского языка, тельное, зразы Донские)	6
				Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
				Тема 2.1. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском (Седло ягненка целиком, каре ягненка)	6
				Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из фаршированного и нефаршированного мяса	6
				Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы	
				Тема 3.1. Приготовление фаршированных и нефаршированных сложных полуфабрикатов из птицы (фаршированная домашняя птица, рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы)	6
				Тема 3.2. Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы; панированные и не панированные полуфабрикатов из куриной рубленой массы (шницель из филе, натуральные и панированные фаршированные и нефаршированные, котлеты из филе)	6
ВСЕГО ЧАСОВ		36			36

3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
	ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36	
Виды работ	–организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; - приготовление полуфабрикатов.		
Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы		12	
Тема 1.1 Приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы	Содержание 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы. Приготовление (фаршированная щука, судак). Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 1.2 Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы и рубленой массы	Содержание 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы и рубленой массы рулет из морского языка, тельное, зразы Донские. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		12	
Тема 2.1. Приготовление	Содержание	6	

сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов. Последовательность технологических операций при приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса крупным куском: Седло ягненка целиком, каре ягненка. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из фаршированного и нефаршированного мяса	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из фаршированного и нефаршированного мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы			12	
Тема 3.1. Приготовление фаршированных и нефаршированных сложных полуфабрикатов из птицы	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов. Последовательность технологических операций при приготовлении фаршированных и нефаршированных сложных полуфабрикатов из птицы.. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
Тема 3.2. Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы; панированные и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы	Содержание		6	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из птицы; панированные и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы.. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
ВСЕГО ЧАСОВ			36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие в учебных комнатах базы практики на основе прямых договоров:

ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 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 дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
проводить расчеты по формулам	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать температурный режим при хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать качество и безопасность готовых полуфабрикатов	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа