

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИК**

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

2020 г.

Программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** разработана на основе на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Ленкова Оксана Геннадьевна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория.

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	4
2	Учебная и производственная практики по профессиональным модулям	7
3	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	13
4	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практик	14
5	Информационное обеспечение обучения	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии

среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цель учебной практики: Формирование у обучающихся первичных практических умений реализуемых в рамках профессионального модуля ПКРС СПО.

Цель производственной практики: Формирование общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства.

1.3. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика - дифференцированный зачет.

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик

Всего 90 часов, в том числе:

учебная практика 72 часа; производственная практика 36 часов

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)

557 Повар	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; -приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. 	<p>ВД 1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.</p>
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; -организация работы бригады поваров; -контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров. <p>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</p> <ul style="list-style-type: none"> -планирование процессов основного производства организации питания; -организация и координация процессов основного производства организации питания; -контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания. 	<p>ВД 6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>

2. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для 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 не стандартных 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 задания
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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля раздел, тема	Кол- во часов	Код ПК	Наименование ПК	Виды работ	Урове- нь освое- ния	Показатели освоения ПК
ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	72					
Раздел 1. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24					
Тема 1.1.Обработка рыбы и приготовление рыбных полуфабрикатов для использования в целом фаршированном виде	6	ПК1.2.	Организует технологический процесс подготовки полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложных блюд	Приготовление полуфабриката «Шука фаршированная целиком» Приготовление полуфабриката «Карп, фаршированный гречневой кашей» Приготовление полуфабриката «Судак, фаршированный целиком» Приготовление полуфабриката «Скумбрия, фаршированный целиком» Приготовление полуфабриката «Галантина из рыбы»	2, 3	проверяет органолептическим способом годность рыбы для приготовления сложных блюд, использует методы
Тема 1.2. Обработка рыбы и приготовление рыбы для фарширования порционными кусками.	6			Приготовление полуфабриката «Рулетки по-домашнему» Приготовление полуфабриката «Зразы «Донские»» Приготовление полуфабриката «Котлеты оригинальные» Приготовление полуфабриката «Рыба (непластованные кусками) фаршированные» Приготовление полуфабриката «Филе из рыбы фаршированное»	2, 3	обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с технологией приготовления;

Тема 1.3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы .	6			Приготовление полуфабриката «Кнели» Приготовление полуфабриката « Тельное» Приготовление полуфабриката «Рулет» Приготовление полуфабриката «Шницель рыбный»		соблюдает технологию приготовления начинок для фарширования рыбы, использует правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов оценивает качество готовых полуфабрикатов
Тема 1.4. Обработка и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов	6			Приготовление полуфабриката «Кальмары фаршированные»	2, 3	
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	30					
Тема 2.1. Обработка мяса и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов	6	ПК1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приготовление полуфабриката «Грудинка, фаршированная кашей» Приготовление полуфабриката «Мясо шпигованное» Приготовление полуфабриката «Мясной рулет» Приготовление полуфабриката «Рулет из фаршированной лопатки (окорока).» Приготовление полуфабриката «Седло ягненка»	2,3	проверяет органолептическим способом годность мяса, домашней птицы для приготовления сложных блюд,
Тема 2.2. Обработка мяса и приготовление порционных полуфабрикатов	6			Приготовление полуфабриката «Зразы отбивные» Приготовление полуфабриката «Шницель натуральный» Приготовление полуфабриката «Эскалоп» Приготовление полуфабриката «Бифштекс» Приготовление полуфабриката «Лангет» Приготовление полуфабриката «Ромштекс» Приготовление полуфабриката «Рулет закусочный из говядины» Приготовление полуфабриката «Рулет деликатесный» Приготовление полуфабриката «Рулет Крестьянский» Приготовление полуфабриката «Рулет по-брестски» Приготовление полуфабриката «Рулет банкетный»		использует методы обработки и подготовки мяса, птицы для приготовления сложных кулинарных блюд выбирает производственный инвентарь и оборудование для
Тема 2.3. Обработка мяса и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	6			Приготовление полуфабриката «Бефстроганов» Приготовление полуфабриката «Плов» Приготовление полуфабриката «Поджарка» Приготовление полуфабриката «Азу» Приготовление полуфабриката «Гуляш»		приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы в соответствии с технологией приготовления;

Тема 2.4. . Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы	6		Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Приготовление полуфабриката “Рулет с перепелиными яйцами” Приготовление полуфабриката «Мясные кексы с начинкой» Приготовление полуфабриката «Мясной хлеб с грибами» Приготовление полуфабриката «Биштекс рубленый» Приготовление полуфабриката «Пудинг из говядины» Приготовление полуфабриката «Кнели из говядины»		соблюдает технологию приготовления начинок для фарширования мяса, домашней птицы, использует правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов;
Тема 2.5. Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	6			Приготовление полуфабрикатов из сердца, Приготовление полуфабрикатов печени говяжьей, утиной и гусиной, Приготовление полуфабрикатов почек, Приготовление полуфабрикатов языка		оценивает качество готовых полуфабрикатов
Раздел 3 Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд	18				2, 3	
Тема 3.1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы целиком	6	ПК1.3		Приготовление полуфабриката «Курица фаршированная (галантин)» Приготовление полуфабриката «Фаршированный рулет из мякоти птицы.» Приготовление полуфабриката «Рулет из курицы» Приготовление полуфабриката «Куриный рулет с фисташками»	2,3	
Тема 3.2. . Обработка и приготовление порционных полуфабрикатов из мяса птицы	6			Приготовление полуфабриката «Котлеты натуральные» Приготовление полуфабриката «Птица по – столичному» Приготовление полуфабриката «Котлета по – киевски» Приготовление полуфабриката «Рулетики из птицы» Приготовление полуфабриката «Котлеты фаршированные»	2,3	
Тема 3.3 Обработка и приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	6			Приготовление полуфабриката «Суфле из птицы»	2, 3	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля раздел, тема	Кол-во часо	Код ПК	Наименование ПК	Виды работ	Уров-ень освое- ния	Показатели освоения ПК
ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	36					
Раздел 1. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	12					
Обработка рыбы и приготовление рыбных полуфабрикатов для использования в целом фаршированном виде, порционными кусками, кнельной и котлетной массы, морепродуктов	12	ПК1.2.	Организует технологический процесс подготовки полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложных блюд	Приготовление полуфабриката «Шука фаршированная целиком» Приготовление полуфабриката «Галантина из рыбы» Приготовление полуфабриката «Зразы «Донские» Приготовление полуфабриката «Котлеты оригинальные» Приготовление полуфабриката «Кнели» Приготовление полуфабриката «Тельное» Приготовление полуфабриката «Рулэт» Приготовление полуфабриката «Шницель рыбный»	2, 3	
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	12					

Обработка мяса и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов порционных мелкокусковых рубленой и котлетной массы полуфабрикатов, субпродуктов	12	ПК 1.2.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .	Приготовление полуфабриката «Мясо шпигованное» Приготовление полуфабриката «Зразы отбивные» Приготовление полуфабриката «Шницель натуральный» Приготовление полуфабриката «Эскалоп» Приготовление полуфабриката» Бифштекс» Приготовление полуфабриката «Лангет» Приготовление полуфабриката «Ромштекс» Приготовление полуфабриката «Рулет закусочный из говядины» Приготовление полуфабриката «Рулет деликатесный» Приготовление полуфабриката «Бефстроганов» Приготовление полуфабриката «Плов» Приготовление полуфабриката «Поджарка» Приготовление полуфабриката «Азу» Приготовление полуфабриката «Гуляш» Приготовление полуфабриката Бифштекс рубленый» Приготовление полуфабриката «Пудинг из говядины» Приготовление полуфабриката «Кнели из говядины	2,3	проверяет органолептическим способом годность мяса, домашней птицы для приготовления сложных блюд, использует методы обработки и подготовки мяса, птицы для приготовления сложных кулинарных блюд выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы в соответствии с технологией приготовления; соблюдает технологию приготовления начинок для фарширования мяса, домашней птицы, использует правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов; оценивает качество готовых полуфабрикатов
Раздел 3 Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд	12				2, 3	
Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы целиком, порционных полуфабрикатов из мяса птицы, приготовление рубленых полуфабрикатов	12			Приготовление полуфабриката «Курица фаршированная (галантин)» Приготовление полуфабриката «Фаршированный рулет из мякоти птицы.» Приготовление полуфабриката «Рулет из курицы» Приготовление полуфабриката «Куриный рулет с фисташками»	2,3	

			Приготовление полуфабриката «Котлеты натуральные» Приготовление полуфабриката «Птица по – столичному» Приготовление полуфабриката «Котлета по – киевски» Приготовление полуфабриката «Рулетики из птицы» Приготовление полуфабриката «Котлеты фаршированные» Приготовление полуфабриката «Суфле из птицы»		
--	--	--	--	--	--

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственных мастерских: «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебно-кулинарного цеха:

рабочее место мастера производственного обучения;

рабочие места студентов

Оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, шкаф для сыпучих продуктов и специй.

Тепловое оборудование: электрические плиты ПЭСМ -4Ш, жарочные шкафы ШЖЭ-2К, микроволновая печь, пароконвектомат, пароварка.

Весовое оборудование: весы электронные.

Холодильное оборудование: бытовой холодильник.

Механическое оборудование: электромясорубка, погружной блендер, бытовой блендер.

Наплитная посуда: кастрюли, сковороды, сотейники, противни.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочные доски, дуршлаг, шумовки, металлические и деревянные лопатки, таяпки, разливательные ложки, терки, сита, поварские ножи, коренчатые ножи, желобковые ножи, ножи для очистки, ножи для нарезания помидоров, гофрированные ножи, фигурные выемки.

Столовая посуда: глубокие и мелкие тарелки, столовые приборы, соусники, сервиз столовый, сервиз кофейный, сервиз чайный, набор стаканов, набор фужеров.

Комплект учебно-методической документации: инструкции по технике безопасности, инструкционно-технологические карты, технологические карты

Наглядные пособия:

комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал, презентации по профессиональным модулям

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. По завершению практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной и производственной практик, предоставившие полный пакет отчетных документов:

- Дневник практики
- Аттестационный лист
- Характеристика с предприятия
- Отчет по практике

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК1.2. Организует технологический процесс подготовки полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложных блюд	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий

Формы и методы контроля оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умение

	Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение, собеседование, рефлексия, саморефлексия
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	Наблюдение за технологическим процессом при выполнении

	профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	практических работ. Оценка за практическую работу.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за выходом из проблемных ситуаций при выполнении практических работ и коррекция допущенных ошибок.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за эффективным поиском информации к выполнению практической работы.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за использованием информационных технологий в процессе обучения
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самооценка и самоанализ выполненных практических работ Наблюдение за своевременностью и качеством выполненных практических работ
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Применение новых приемов в приготовлении

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник. Издательский центр «Академия», 2015
2. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2016
3. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2015
4. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
5. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2015
4. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2015.
5. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2016.
6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2016.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2016
3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. www.fartov.com

