

Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Варнавинский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**производственной практики**

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

2015г

ОДОБРЕНА  
Предметной (цикловой)  
комиссией преподавателей спец. дисциплин и  
мастеров п/о

Разработана на основе Федерального государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Протокол №     от «     »                     2015 г  
Председатель предметной (цикловой) комиссии  
\_\_\_\_\_ Н.И. Макарова

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
\_\_\_\_\_/В.М. Смирнов

Составители (авторы):  
Смирнова Елена Валентиновна - преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики
3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

– является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление 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.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики 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 и 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 мороженом виде.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ. 01.:**  
всего 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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.	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
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения 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.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**3. Содержание обучения по производственной практике ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**  
**Тематический план производственной практики**

№ п/	Виды работ	Количество часов
1.	Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием.	6
2.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.	6
3.	Расчет массы мяса , рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.	6
4.	Технологический процесс подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	6
5.	Технологический процесс подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.	6
6.	Технологический процесс подготовки птицы для приготовления сложных блюд.	6
7.	Подготовка, контроль качества и безопасность подготовленного мяса для приготовления сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	6
8.	Подготовка, контроль качества и безопасность подготовленных тушек ягнят и молочных поросят для приготовления сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6
9.	Подготовка, контроль качества и безопасность подготовленной рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	6
10.	Подготовка, контроль качества и безопасность подготовленной птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	6
11.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных кулинарной продукции.	6
12.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса птицы для сложных блюд.	6
	Всего часов:	72



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оборудование рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- производственные рабочие столы;
- инвентарь;
- циферблатные весы,
- холодильное оборудование,
- мясорубка,
- картофелеочистительная машина,
- электроплита,
- жарочный шкаф,
- пароконвектомат,
- микроволновка,
- фритюрница,
- миксер.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.Э.Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», - М.: Издательский центр «Академия», 2008
2. Н.Э.Харченко «Технология приготовления пищи», - М.: Издательский центр «Академия», 2007
3. Н.И.Дубровская «Лабораторный практикум», - М.: Издательский центр «Академия», 2011
4. З.В. Василенко «Технология приготовления пищи» УП «Издательство «Белорусь», 2007
  
5. Л.Г. Шатун. Технология приготовления пищи - М.: Торговая корпорация Дашков, 2007
6. И.Н.Фурс Технология производства продукции общественного питания - Мн.: Новое знание, 2002
7. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. образования- М.: Издательский центр «Академия», 2013.

8. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.
9. В.В.Усов «Технология производства продукции общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2011
- 10.Г.Г.Дубцов «Технология приготовления пищи» - М.: Издательский центр «Академия», 2008

Дополнительные источники:

- 1.В. Василенко Технология приготовления пищи - Минск: Беларусь, 2007
2. Г.Г. Дубцов. Технология приготовления пищи - М.: ИЦ Академия, 2008
3. Г.А. Качурина. Кулинария - М.: ИЦ Академия, 2007
4. В.В. Усов. Рыбная кухня - М.: ИЦ Академия, 2007
5. В.В. Усов. Русская кухня - М.: ИЦ Академия, 2007
6. В.В. Усов. Основы кулинарного мастерства - М.: ИЦ Академия, 2007
7. В.В. Усов. Технология производства продукции общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2011
8. Н.И. Дубровская. Кулинария.Лабораторный практикум: учеб. пособие для нач. проф образования –М.: Издательский центр «Академия», 2011.
9. Н.Э. Харченко. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач. рпроф. Образования.- М.:Издательский центр «Академия», 2013.
10. С.Н. Козлова. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. Образования- М.: Издательский центр «Академия», 2013.
11. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.
12. М.Т. Лабзина. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2014.
13. Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений начального проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.
14. Л.З. Шильман.Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ. Учереждений сред.проф. образования.- М.: Издательский центр «академия», 2014.

#### **4.3.Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики**

Производственная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов на предприятиях общественного питания.

Руководство производственной практикой осуществляется руководителем практики от предприятия.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ
<p>ПК 1.1.</p> <p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней</p>	<p>Тестирование</p>

	<p>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 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;</p>	
--	---	--

	<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	
<p>ПК 1.2.</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</p>	<p>Тестирование</p>

	<p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд ;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;</p>	
--	---	--

	<p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p>	
--	--	--

	<p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;</p>	<p>Тестирование</p>



оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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,

	<p>рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	
--	---	--