

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

Рабочая программа учебной 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 учебной практики
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики
3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной 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 учебной 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 учебной 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 замороженном виде.

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной 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 учебной практике ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Содержание работ	Объем часов
	72
.Вводный инструктаж. Организация рабочего места.	6
Применение различных способов и приемов подготовки мяса для приготовления полуфабрикатов.	6
Применение различных способов и приемов подготовки рыбы для приготовления полуфабрикатов.	6
Применение различных способов и приемов подготовки птицы для приготовления полуфабрикатов.	6
Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	6
Приготовление п/ф из мяса для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых п/ф.	6
Приготовление п/ф из рыбы для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.	6
Приготовление п/ф из птицы для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.	6
Безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании, хранении мяса, рыбы и птицы, гусиной и утиной печени.	
.Расчеты по формулам: Расчет массы нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке.	6
Расчеты по формулам: Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса, рыбы, домашней птицы.	6

Расчеты по формулам: Определение массы сырья нетто, брутто или п/ф при механической кулинарной обработке мяса, рыбы, птицы.	6
---	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование учебного кулинарного цеха и 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
11. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» М: «Академия»2014-192с.
12. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» М: «Академия» 2015-192с.

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 рецептур 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.
15. Самородова И.П. «Практикум. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» М: «Академия» 2015-192с.

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе.

Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

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>Уметь:</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>знать:</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>Наблюдение и оценка выполнения работ.</p> <p>Тестирование.</p>

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;

	<p>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.</p>	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд ; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения работ Тестирование.</p>

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 поросычьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей 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;

технологию приготовления начинок для

	<p>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.</p>	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения работ 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, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и

	<p>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>	
--	---	--