

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



Утверждаю
Директор ГБПОУ ВТЭТ
В.М. Смирнов
«30» июня 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА производственной практики

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

Рабочая программа производственной практики ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено предметно-цикловой
комиссией
протокол № от « ____ » _____ 2017г

Заместитель директора УВР
_____ В.Ю.Мальшева

Составители :
Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01.01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы 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 производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, выполнение трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ. 02.01:
всего 72 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) 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 устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения 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.	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.
ОК 10.	10Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3.2. Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

№ 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 сложной кулинарной продукции.	6
	Всего часов:	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Общие требования к организации производственной практики

4.1 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится на основании заключения прямых договоров с предприятием и организациями района по соответствующему профилю.

4.1.1 По итогам завершения практики обучающиеся представляют дневники и отчеты о прохождении производственной практики.

4.2 Характеристика рабочих мест

Для освоения профессиональных компетенций предприятия (организация) предоставляют оснащенные рабочие места обучающимся в соответствии с профессией обеспечивают их производственным заданием.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Контроль и руководство осуществляется руководителем практики от предприятия и техникума.

Руководителем практики от техникума назначается преподаватель спец. дисциплин. На предприятии за каждым обучающимся закрепляется наставник, он же является и руководителем практики.

Результаты обучения (практический опыт)	Формы и методы
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">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;	<p>Экспертная оценка выполнения работ производственной практики</p>