

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



Утверждаю:
Директор ГБПОУ ВТЭТ
В.М. Смирнов
«30» 06.2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебной практики

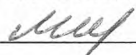
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной 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 «1» 30.08 2017г

Заместитель директора УВР

 В.Ю.Мальшева

Составитель :

Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин

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 учебной практики

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной 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 учебной 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 мороженом виде.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ. 01: всего 72 час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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.

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

№п/п	Темы учебной практики	Количество часов
1.	.Вводный инструктаж. Организация рабочего места.	6
2.	Применение различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд	6
3.	Применение различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд.	6
4.	Применение различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд.	6
5.	Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	6
6.	Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.	6
7.	Применение различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных	6
8.	Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	6
9.	Безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	6
10.	Расчеты по формулам: Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной	6
11.	Расчеты по формулам: Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы, мяса, птицы.	6
12.	Расчеты по формулам: Определение массы сырья нетто, брутто или полуфабриката 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 учебного кабинета

«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- производственные рабочие столы;
- инвентарь;
- циферблатные весы,
- холодильное оборудование,
- мясорубка
- электроплита,
- жарочный шкаф,
- микроволновая печь.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится в учебном кабинете «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха преподавателями специальных дисциплин чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Учебную практику рекомендуется проводить при делении на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

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 (основные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении промежуточной аттестации в форме зачета.</p>