

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания
ООО «Судостроительный завод
«Завив»»

Т.А. Вышковская

20 20 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК
«Керченский
технологический техникум»

М.Е. Тимохов

20 20 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Керчь

2020г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: ГБП ОУ РК « Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Балагуш Светлана Леонидовна – мастер производственного обучения первой категории

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «21» _____ 20__ г.

Председатель _____  Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «21» _____ 20__ г.

Председатель МС _____  Коробецкая А.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	10
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
6 ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	15

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоении основного вида деятельности ВПД: ПМ 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций:

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 практики – требования к результатам прохождения практики:

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** обучающийся должен приобрести практический опыт:

Вид профессиональной деятельности	Требования к приобретенному опыту
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление	знать: <ul style="list-style-type: none">– ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, 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;– основных характеристики и пищевую ценность тушек ягнят,– молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

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;
- технологию 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.

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 и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

иметь практический опыт в:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

	<ul style="list-style-type: none">– 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;
--	---

1.3. Общий объем времени, предусмотренный на освоение программы учебной практики:

Всего: 180

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии в рамках профессионального модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

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.

Код	Наименование результата обучения
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 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	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных Компетенций	Наименование разделов практики	Количество часов
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК.1.3	ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72

3.2 Содержание практики

Наименование профессиональных модулей, разделов ПП и тем	Содержание практики	Объем часов
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		72
Тема 1 Механическая кулинарная обработка рыбы	1. Организация рабочих мест. Подбор оборудования и инвентаря для обработки рыбы и рыбных продуктов. Техника безопасности при приготовлении, хранении. Механическая кулинарная обработка рыбы. Способы оттаивания, вымачивания рыбы. Разделка бесчешуйчатой, чешуйчатой рыбы в целом виде, на порционные куски, чистое филе. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества обработанной рыбы. Хранение обработанной рыбы.	6
Тема 1.1 Полуфабрикаты из рыбной массы сложной кулинарной продукции	2. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре. Оценка качества и хранение готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения 3. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками. Фарширование рыбы сворачивание рулетом филе рыбы с начинками. Приготовление рулета из филе рыбы. Оценка качества и хранение готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения 4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее тефтели, фрикадельки. Оценка качества и хранение готовых полуфабрикатов. 5. Приготовление кнельной массы. Фарширование кожи кнельной массой, придавая ей форму целой рыбы, зразы рубленые, тельное. Оценка качества и	20

	хранение готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка птицы.	6. Организация рабочих мест в процессе обработки мяса из птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки птицы. Техника безопасности при приготовлении, хранении. Механическая кулинарная обработка птицы. Оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Способы заправки птицы. В «кармашек», в одну нитку, в две нитки.	6
Тема 1.3 Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	7. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Снятие кожи с тушек домашней птицы. Фарширование кожи и придание ей формы целой птицы. Сворачивание фаршированной и нефаршированной мякоти птицы рулетом. Приготовление начинок для фарширования птицы, приготовление кнельной массы из домашней птицы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы.	6
Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка мяса.	8. Организация рабочих мест, подбор оборудования и инвентаря для обработки мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из котлетной, рубленой и кнельной массы. Отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Определение качества сырья. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	6
Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	9. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, из мяса говядины. Приготовление полуфабрикатов порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. 10. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых из мяса баранины и свинины. Приготовление каре ягненка. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины и свинины. 11. Приготовление начинок для фарширования мяса. Фарширование лопатки, окорока, грудинки. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству готовых полуфабрикатов.	18
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
Всего		72

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Плита индукционная;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Миксер для коктейлей;
- Кофемолка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Производственный стол с металлическим покрытием
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной
- Информационное обеспечение

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Самородова, И.П. Организация приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И.П. Самородова – М., 2018. - 310 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2014
4. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 2013
5. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Дополнительные источники

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.

Интернет-ресурсы

2. <http://www.culinar-russia.ru;>
3. <http://frio.ru;>
4. <http://www.restoracia.spb.ru;>
5. <http://www.gastronom.ru;>
6. <http://www.creative-chef.ru/dlja-professionalov/dokumenty-dlja-obschepita>
7. <http://www.helion-ltd.ru;>

8. <http://www.tehreg.ru>;

4.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика реализуется в «учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков» техникума или на предприятиях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися компетентностно-ориентированных заданий.

Отчет по учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по учебной практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата.
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать технологию обработки мяса. - знать технологию Приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, мяса диких животных. - знать технологию обработки субпродуктов. - знать требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - дать характеристику основных семейств рыб, используемых в кулинарии, кулинарное использование, гастрономическая ценность. - проводить механическую кулинарную обработку рыбы. - Уметь проводить разделку рыбы. - Готовить полуфабрикаты из рыбы. - Органолептически оценивать качество рыбы.
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> знать общие требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи. - проводить механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы и дичи. - знать технологию приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи - знать требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе практики;
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> соответствие способов достижения цели, способам определённым руководителем;

<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	
<p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за ответственность</p>	<p>-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач</p>
<p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные</p>
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>
<p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>
<p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>
<p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023