

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»


УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ГИЭФПТ
Ковалев В. Р.
«08» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

для специальности среднего профессионального образования

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Гатчина

2017 г.

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Грошева М.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии _____ М.А. Грошева



Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|---|----|
| 1 | Паспорт программы учебной практики | 4 |
| 2 | Тематический план и содержание учебной практики | 7 |
| 3 | Условия реализации программы учебной практики | 8 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 10 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 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;

1.2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции 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, 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 продукции 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 в 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, 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 туши 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.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

| ВПД | Профессиональные компетенции |
|---|--|
| 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. |

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:

| Код и наименование профессионального модуля | Виды практики | Индекс по учебному плану | Количество недель | Количество часов |
|--|---------------|--------------------------|-------------------|------------------|
| ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» | учебная | УП.01.01 | 1 | 36 |
| Итого: | | | 1 | 36 |

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) | Содержание учебного материала. | | Объем часов | Уровень освоения/Формируемые компетенции |
|--|--------------------------------|--|-------------|--|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | | 36 | 2, 3 ПК 1.1-1.3 ОК 1 – 9 |
| МДК.01. 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Содержание | | | |
| | 1. | Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря. | 3 | |
| | 2. | Разработка ассортимента полуфабрикатов. | 6 | |
| | 3. | Оценка качества сырья органолептическим методом. | 4 | |
| | 4. | Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. | 6 | |
| | 5. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы (рыба фаршированная). | 3 | |
| | 6. | Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы (котлета по-киевски). | 3 | |
| | 7. | Приготовление полуфабрикатов из мяса (рулеты, зразы и рулетики мясные). | 3 | |
| | 8. | Оценка качества продукции органолептическим методом. | 5 | |
| | 9. | Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. | 3 | |
| Итого: | | | 36 часов | 1 неделя |

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных мастерских - лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», оснащенных рабочих мест:

- холодный цех;
- горячий цех;

Оборудование учебной мастерской и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
 - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
 - электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
 - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
 - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»);
 - мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- доски разделочные;
- весовое оборудование.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- переносной проектор;
- наглядные пособия: плакаты, таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н.А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2010. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2015. - 576

3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В.

В. Усов. - М. : Академия, 2007. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).

<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2009. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации.

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.

6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы

7. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»

8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции

10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками. Продолжительность учебной недели 6 дней.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос по теме практической Текущий контроль:

- устный опрос по темам практических работ;
- экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);
- мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать реализации соответствующего раздела учебной практики:

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

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих реализацию учебной практики:

- образование высшее;
- опыт работы на предприятиях индустрии питания;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом. | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p> |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p> | |
| <p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p> | <p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p> | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p> |

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |

| | | |
|---|--|--|
| ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |

4.2. Промежуточная аттестация по учебной практике

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- **дневника-отчета практики**.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала, презентаций (на усмотрение ОО).

4.3. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- оформления дневника-отчета практики;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего работу по практике (если требуется);
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Аттестационный лист по практике должен быть подписан руководителем практики от образовательной организации.

Дневник-отчет практики

Дневник-отчет практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики организации.

Презентационный материал

При проведении ДЗ по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации или сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ в форме ответов на контрольные вопросы с иллюстрацией материала.

Пропущено и
принято 16 листов

Зар. УМО

[Handwritten signature]

