
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 1 из 13 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по УПР и М
 Е.Д. Берлева
 02.09.2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 по профессиональному модулю
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
 очная форма обучения

2016 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 2 из 13 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО


на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 1
от 31.08.2016 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.


Эксперты от работодателя:

1. ИП «Ересько, директор ИП, Т.В. Ересько
2. Гипермаркет «Линия», нач. цеха, Л.М. Шапошникова

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 3 из 13 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	8
3. Условия реализации программ учебной практики	.11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 4 из 13 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 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 является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования **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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.


1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусятины для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 5 из 13 Контрольный экз.

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;

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 тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в 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;


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 6 из 13 Контрольный экз.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля: всего – 36 часов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
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.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 7 из 13 Контрольный экз.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


2.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 1.1.	Тема 1 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	12
ПК 1.2	Тема 2 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	18
ПК 1.3	Тема 3 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
Всего:		36

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 8 из 13 Контрольный экз.

2.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36
Тема 1 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Обработка рыбы с костным, хрящевым скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление плавников, жабр, внутренностей, промывание. Разделка рыбы на порционные куски круглой формы, разделка рыбы на филе, обработка рыбы для фарширования	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом для варки, припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовление кнельной массы	6
Тема 2 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Проверка органолептическим способом качества мяса. Первичная обработка мяса. размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка.	6
	Приготовление полуфабрикатов из говядины лопаточная часть, тазобедренная часть, поясничная часть, подлопаточная часть, грудинка, шейная часть, покровка, пашина, котлетное мясо, приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины	
	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление полуфабрикатов из свинины, баранины лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, котлетное мясо приготовление крупнокусковых, порционных мелкокусковых полуфабрикатов	6
	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из рубленой массы Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из котлетной массы	6
Тема 3 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, заправка птицы	6
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	Всего:	36

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 9 из 13 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся - производственные столы;
- инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.: Деловая литература, 2010. – 467 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики


Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.


Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами,

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 10 из 13 Контрольный экз.

имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ __</i>	Лист 11 из 13 Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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	Свободное владение приемами определения качества сырья Понимание критериев соответствия качества основных продуктов технологическим требованиям при обработке сырья и приготовлении п/ф из мяса для сложных блюд согласно технологическим инструкциям Свободное владение подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря. Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению сложных блюд из мяса Свободное владение различными методами оценки качества готовых изделий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по определению качества сырья и соответствию его технологическим требованиям Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из мяса
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Понимание критериев соответствия качества основных продуктов технологическим требованиям при обработке сырья и приготовлении п/ф рыбы и нерыбного водного сырья Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению	Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству Экспертное наблюдение и оценка выполнения



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№__

Лист 12 из 13
Контрольный
экз.

	<p>сложных блюд, из рыбы и нерыбного водного сырья. Свободное владение различными методами оценки качества готовых изделий</p>	<p>практических действий по определению качества сырья и соответствию его технологическим требованиям Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Свободное владение приемами определения качества сырья Понимание критериев соответствия качества основных продуктов технологическим требованиям при обработке сырья и приготовлении п/ф из птицы, пернатой дичи и кролика для сложных блюд согласно технологическим инструкциям Свободное владение подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению сложных блюд из птицы, пернатой дичи и кролика Свободное владение различными методами оценки качества готовых изделий</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по определению качества сырья и соответствию его технологическим требованиям Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и</p>



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение :РП УП ПМ 01 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№__

Лист 13 из 13
Контрольный
экз.

оборудования
Экспертное
наблюдение и оценка
выполнения
практических действий
по приготовлению и
оформлению блюд из
птицы, пернатой дичи
и кролика