

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»



Согласовано

Технолог общественного питания
Нурлатского филиала
ООО «Татнефть-УРС»
Р.С.Хасанзянова

«10» 06 2020 г.

Согласовано

Заместитель директора по ТО
Т.Н.Таймуллина Т.Н.Таймуллина

«10» 06 2020 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»
А.А.Граф А.А.Граф

«10» 06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от «22» 04 2020г.

Председатель ПЦК *С.А.Абрамова*
С.А.Абрамова

Рабочая программа профессионального модуля производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Нурлатский аграрный техникум.

Разработчики: Файзуллина М.Я – преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и 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.

ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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 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:

- органолептический 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 пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей 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;
- 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.

В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 01.01 «**Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**» обучающийся должен

Уметь: проверять органолептическим способом годность нерыбных морепродуктов, овощей и грибов;

обрабатывать различными методами нерыбные морепродукты, овощи и грибы;

охлаждать и замораживать нарезанные нерыбные морепродукты, овощи и грибы;

Знать: ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов;

виды нерыбных морепродуктов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля:

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 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 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план и содержание производственной (профессиональной) практики

<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>			
<p>ПП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	Содержание учебного материала	36	
	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд.	6	3
	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов	6	3
	Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение мяса	6	3
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.	6	3
	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.	6	3
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.	6	3
	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение рыбы	6	3

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки мяса, рыбы и домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка, миксер), электрические плиты, шкафы
- холодильное оборудование
- нормативно технологическая документация

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие - М.: Мастерство, 2018г.
 2. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2017г.
 3. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2017г.
 4. Кучер А.С. "Примерные технологические карты приготовления смешанных напитков".
 5. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлебопродинформ, М - 2018г.
 6. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебопродинформ, 2018г.
 7. Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2018г.
 8. Уласевич М.В. "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2019г.
 9. Анфимова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.; М.: Академия, 2018г.
 10. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 2018г.
 11. Ефимов А.Д. "Секреты рыбной кулинарии" - М.: Экономика, 2018г.
 12. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", 2018 - 2015г.
 13. Иванова Л.И. "Пряности, специи, приправы" - Смоленск: Русич, 2019г.
 14. Киселёва Т.Г. "Доступная кулинария" - М.: Люблино 2019г.
 15. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.2018г.
 16. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2017г
- Дополнительная литература**
17. Куткина М.Н. "Питание школьников" - М.: ОЦПКРТ, 2018г.
 18. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 2018г.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 2017г.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 2019г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием является освоение предусмотренных учебным планом дисциплин:

Общего гуманитарного цикла;

Социально-экономического;

Математического и общего естественнонаучного цикла;

Профессионального цикла;

В процессе освоения данного профессионального модуля «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 11675 повар».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технологии продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Контроля качества продукции и услуг»;

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - Обработку пищевых продуктов; - оценку качества говяжьих, бараньих и свиных туш; - обработку и обвалку говяжьих, бараньих и свиных туш; - технологическое оборудование и производственный инвентарь; - процессы приготовления полуфабрикатов из мяса; - подготовку туш ягнят и поросят; 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. <p><i>Зачеты по учебной практике и по</i></p>

<p>ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - характеристику различных видов рыбы с костным и хрящевым скелетом; - особенности обработки рыбы; - технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; - подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов; - обработку и приготовление нерыбных морепродуктов; - расчет массы сырья для полуфабрикатов; - контроль качества и безопасность сырья; 	<p><i>каждому из разделов профессионального модуля.</i></p> <p><i>Комплексный экзамен по модулю.</i></p>
<p>ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическую оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - технологической процесс подготовки; домашней птицы для сложных блюд; - подготовку утиной и гусиной печени для сложных блюд с использованием различных методов; - расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - качество и безопасность подготовленной домашней птицы; 	

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

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i></p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложно кулинарной продукции;</p> <p>– оценка эффективности и качества выполнения;</p>	
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные 	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – работа на современном тепловом, механическом и холодильном оборудовании. – на кассовых машинах с использованием новейших компьютерных программ 	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– анализ инноваций в области разработки технологий приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
	– соблюдение техники безопасности	

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью
Т.С.Т. Ребенкова
листов

Секретарь учебной части
Т.С.Т. Ребенкова

