МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО

Утверждаю
директор техникума
И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный №33234), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., Порядка организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Котковская Анастасия Александровна, преподаватель

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

ВПД	Практический опыт работы
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,	- 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

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на предприятиях г. Серова.

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики по специальности:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 продолжительность учебной практики **24** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках ПМ 01 ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД), технология продукции общественного питания вид профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	**Наименование результата обучения по специальности**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к своей будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и интернет – ресурсы
. ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления п/ф из различного вида мясного сырья для сложных блюд; осуществление контроля качества и безопасности мясных полуфабрикатов органолептическим способом; правильное планирование ассортимента п/ф в зависимости от вида и кондиции мясного сырья; осуществление подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, в том числе в условиях реального производства
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления п/ф из рыбы для сложных блюд; осуществление контроля качества и безопасности рыбных полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами; правильное планирование ассортимента п/ф в соответствии с видом рыбы; осуществление подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, в том числе в условиях реального производства
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления п/ф из домашней птицы (дичи) для сложных блюд; осуществление контроля качества и безопасности полуфабрикатов из домашней птицы (дичи) органолептическим способом; правильное планирование ассортимента п/ф в зависимости от вида и кондиции сырья

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
1	4	Технология приготовления порционных, мелкокусковых п/ф для жарки, тушения и запекания.
2	4	Технология приготовления п/ф из субпродуктов.
3	4	Технология приготовления п/ф из рыбы для фарширования, жарки во фритюре.
4	4	Технология приготовления п/ф из морепродуктов
5	4	Технология приготовления п/ф из целых тушек домашней птицы
6	4	Дифференцированный зачет по ПМ.01. «Организация процесса приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции
Итого		24 часа

Дифференцированного зачета по ПМ.01

<table>
<tr><td colspan="2">Серовский техникум сферы обслуживания и питания

Согласовано с
Зам. директора по ПО
_____ Н.А. Хлыстикова
«___»_____20___год

Утверждаю:
Директор
_____И.П.Новикова</td></tr>
<tr><td>Рассмотрено методической комиссией
« » августа 20 г.

Руководитель _____ Крашенинникова А.Н.</td><td>ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Дифференцированный зачет по УП ПМ 01.
по ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практическое задание. Организация собственной деятельности по приготовлению и приготовление полуфабрикатов по авторской рецептуре
1. Составить технико – технологическую карту (ТТК) на п/ф в соответствии с ГОСТ Р ;
2. Организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов к изделию в соответствии с СанПиН;
3. Приготовить полуфабрикаты к изделию в соответствии с ТТК;
4. Дать самооценку качеству полуфабрикатов и занести результаты в лист бракеражного журнала в соответствии с ГОСТ Р.
5. Подать и презентовать изделие</td></tr>
<tr><td colspan="2">Дата « » августа 20 года Составила Крашенинникова А.Н.</td></tr>
</table>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебных лабораториях.

Оборудование рабочих мест учебной комнаты:

Вместимость лаборатории – 16 человек

Рабочее место педагога

Нормативные документы

Комплекты первичных документов и учетных пособий на каждого обучающегося: сборники рецептур

Дидактический материал: алгоритм заполнения ТК.

Оборудование лаборатории:

1. Электроплиты
2. Электроприборы (мясорубка, миксер, чайник и т.д)
3. Весы лабораторные технические
4. Холодильник бытовой
5. Вытяжная и приточная вентиляция
6. Слайсер

Лабораторная посуда и инвентарь:

1.Разделочные доски с маркировкой (РС, МС, ОВ, ОС, МВ и т.д)

2. Ножи с маркировкой (РС, РВ, МС, МВ, ОС, ОВ и т.д)

3. Кастрюли различной вместимостью с соответствующей маркировкой (0,5 л, 1л,1,5л и т.д)

4. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи)

5. Посуда для подачи (чашки, тарелки)

7. Производственные столы

8. Сковороды (Чугунные и порционные)

9. Лопатки деревянные

10. Соусники

11. Мерный стакан
12. Противни
13. Сито
14. Шумовка, дуршлак и т.д.

Время прохождения учебной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность работы обучающихся при прохождении учебной практики – не более 36 академических часов в неделю.

На обучающихся, проходящих учебную практику на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Сборник рецептур 1982 год
2. Сборник рецептур 1996 год
3. Основы кулинарии В.И.Ермакова, 1993 г.М..
4. Лабораторный практикум для повара В.А.Коева, 2001 г., Ростов на Дону
5. Кулинария для повара Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская 2004г., «Академия»
6. Повар базовый уровень И.И.Потапова, Н.В.Корнева, 2008 г., «Академия». (супы, холодные блюда и закуски, блюда из мяса, блюда из яиц и творога, сладкие блюда и напитки, блюда из рыбы и морепродуктов «ФИРО»).

Интернет-ресурсы:

1. www.consultant.ru – сайт СПС КонсультантПлюс
2. www.irkzan.ru
3. www.o-urok.ru/prof_p.php

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Перед началом овладения, умениями обучающиеся должны иметь определенные знания по МДК.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Отработка тем занятий по учебной

практике является обязательным условием для успешной аттестации по ПМ.01. В образовательном процессе кроме традиционных методов обучения используются технология проблемного обучения и др. инновационные технологии, основанные на деятельностном подходе (практические задания по заполнению ТК, технология самоконтроля и взаимоконтроля, использование ролевой игры). Образовательный процесс сопровождает личностно-ориентированный подход, где большое значение уделяется самостоятельной работе обучающихся, а также групповым и индивидуальным консультациям педагога. Занятия обязательно оснащаются сборниками рецептур, ТК.

Учебная практика проводится преподавателями производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика проходит в специализированных лабораториях. Группа состоящая из 25 обучающихся делится на две подгруппы (первая подгруппа 13 обучающихся, вторая подгруппа 12 обучающихся). На каждое УП отводится четыре часа. Перед началом УП с обучающимися проводится инструктаж. При себе обучающиеся на УП должны иметь:

- спецодежду (халат, колпак, штаны, фартук, полотенце, сменную обувь);
- продукты для приготовления блюда;
- технологическую(ие) карту(ы);
- сборник рецептур.

Используются технология проблемного обучения и др. инновационные технологии, основанные на деятельностном подходе (практические задания по заполнению документов, технология самоконтроля и взаимоконтроля, использование ролевой игры). Образовательный процесс сопровождает личностно-ориентированный подход, где большое значение уделяется самостоятельной работе обучающихся, а также групповым и индивидуальным консультациям педагога. Занятия обязательно оснащаются калькуляторами, нормативной и первичной документацией и оценочным листом.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии. Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование по профилю специальности (профессии). Преподаватели производственного обучения и преподаватели должны проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем дисциплин профессионального цикла в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме промежуточная аттестации по результатам выполнения работ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.

	Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу учебной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.