

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная практика является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основных видов профессиональной деятельности, так же предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

1.2. Место рабочей программы учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование у обучающихся умений, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей ПМ.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках освоения профессиональных модулей ПМ.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1.3. Цели и задачи программы учебной практики

Техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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
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.

1.4. Объем учебной практики:

Учебная практика УП.01 Проектирование цифровых устройств проводится в 4 семестре в объеме 396 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1.	Вводный инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы. Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса. Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления сложной холодной продукции	18
2.	Разработка ассортимента и приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Разработка ассортимента и приготовление шпигованных и фаршированных полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов из мяса. Изучение условий и сроков хранения.	60
3.	Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для обработки рыбы. Разработка ассортимента и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Разработка ассортимента и приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Изучение условий и сроков хранения.	60
4.	Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для обработки домашней птицы. Разработка ассортимента и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов. Изучение условий и сроков хранения.	54
5.	Приготовление открытых и закрытых бутербродов. Приготовление закусочных бутербродов. Приготовление мясных и рыбных закусок.	66
6.	Приготовление рыбы под маринадом. Приготовление рыбы заливной. Приготовление ростбифа. Приготовление студней.	66
7	Приготовление масляных смесей, приготовление холодных соусов Приготовление желе	66
8	Подготовка отчета по практике	6
	Всего:	396

2.2 Содержание учебной практики

№ п/п	Индекс дисциплины модуля	Виды работ	Содержание работ
1.	МДК. 1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> • Получение инструктажа по технике безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы; • Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы; • Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, дичи; • Изучение расчетов массы полуфабрикатов для приготовления сложных блюд и соусов; • Приготовление начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; • Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.
2.	МДК. 2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> • Получение инструктажа по технике безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, птицы; • Изучение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; • Проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. • Организация технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; • Приготовление канапе,

№ п\п	Индекс дисциплины модуля	Виды работ	Содержание работ
			<p>легких и сложных холодных закусок., используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сервировка и оформление канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформление и отделявание сложных канапе, легких и сложных холодных закусок; • Контроль качества и безопасности сложных канапе, легких и сложных холодных закусок; • Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации учебной практики

Организация практики на всех этапах должна обеспечивать:

– выполнение требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с характером специальности и присваиваемой квалификацией;

– непрерывность, комплексность, последовательность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логическую взаимосвязь и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Учебная практика осуществляется концентрированно.

Учебная практика организуется в рамках изучения профессиональных модулей ПМ.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, на втором курсе обучения в 4 семестре. Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех

Рабочее место преподавателя: стол, стул; 4 двухместные столы, стулья на 8 посадочных мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, 3 гардины и 3 занавески, чайник «Тефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер,

кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы,

столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное

3.3. Информационное обеспечение

Нормативные источники:

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).

2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).

5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).

6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.1, ПМ.2;

7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;

9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;

10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;

11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;

12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;

13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;

14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;

15. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

17. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

18. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Основные источники:

1. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов/ Н.И. Дубровская, Е.В.Чубасова. Учебник. 2-е издание, стереотипное./- М.:Академия. 2017. -172 с.

2. Лугошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места./Г.Г. Лугошкина, Ж.С. Анохина. Учебник/- М.:Академия. 2016.-234 с.

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. /И.П. Самородова. Учебник. 4-е издание, стереотипное/- М.:Академия. 2016.-187 с.
4. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания / Л.З.Шильман. Учебное пособие / М.: Академия. 2014. – 184 с.
5. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции./ Л.З.Шильман.Учебное пособие. 5-е издание стереотипное./ М.:Академия. 2017.-169 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи/В.И.Богушева/Ростов-на-Дону, Феникс, 2007 г.
2. Васюкова, А.Т. Справочник повара : уч.пос.- М.: Дашков и К, 2009 г. - Режим доступа ЭБС КнигаФонд.
3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для НПО рек. МО/Г.Г.Дубцов . - М. : Издательский центр "Академия", 2004 г. - 272 с.
4. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов./Г.Г.Дубцов/.– М.: Мастерство. 2001 г.
5. Ковалёв, Н.И. Технология приготовления пищи/ Н.И.Ковалев, М.М.Куткина, А.В.Кравцова/.- М.: Деловая литература. Омега-Л, 2003 г.
6. Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: уч.пос./ К.В.Пивоваров/- М.: Дашков и К, 2010 г.-Режим доступа ЭБС КнигаФонд
7. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания./Л.А.Радченко/ Ростов – на - Дону. Феникс. 2003 г.
8. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров./Л.Л. Татарская/ М.: Академия 2006 г.
9. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для НПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006 г. - 288 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006 г. - 688 с.
11. Сборник рецептов для повара. Ростов – на – Дону. Феникс. 2001 г.
12. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учеб. пособие для НПО рек. МО. Ч. 1 : Механическая кулинарная обработка продуктов / [Андронов В.П. и др. - М. : "Академия", 2006 г. - 96 с.
13. Журналы с периодическим изданием: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчётности обучающегося по учебной практике является письменный отчёт о выполнении работ, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся в соответствии с графиком защиты практики защищает отчёт по практике.

Письменный отчёт о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчёта по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчётом по учебной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПМ.1 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса; • принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса 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 овощей, мяса для сложных блюд; • обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы; <p>ПМ.1 освоенные знания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практическим заданий. • Правильность и логичность составленных выводов. <p>Формы контроля: Отчет по учебной практике.</p>

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, для сложных блюд; • правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; • виды мяса и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; • основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; • требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; • требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в охлажденном и мороженом виде; • способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса; • основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса; • методы обработки и подготовки овощей, мяса, для приготовления сложных блюд; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса; • технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса ; • варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса; • способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса для приготовления сложных блюд; • актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей и мяса; • правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса; • требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде <p>ПМ.2 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных закусок; • использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок ; • проводить расчеты по формулам; • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для 	<p>Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики. Аттестационный лист.</p> <p>Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.1</p>

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>приготовления сложных холодных закусок ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок ; • выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок ; • оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>ПМ.2 освоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок ; • варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; • правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; • способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; • требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; • требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них; • органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных закусок температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок; • технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, • варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок; • методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок ; • варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; • технику приготовления украшений для сложных холодных блюд из различных продуктов; 	

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<ul style="list-style-type: none"> • варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных закусок; • требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок и заготовок к ним; • риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных холодных закусок; • методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции 	