

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик: Большакова Ю.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 9

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 36 часов:

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

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
		Описать основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, подготовку тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация определении характеристик и пищевой ценности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, подготовки тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд.
		Описать основные критерии оценки качества подготовленных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация применении критериев оценки качества подготовленных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
		Оставить схему приготовления сложного полуфабриката из мяса с указанием оборудования и инвентаря, используемого при его приготовлении	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация схемы приготовления сложного полуфабриката из мяса с указанием оборудования и инвентаря, используемого при его приготовлении
		Описать организацию рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мяса	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мяса
		Описать инвентарь и технологическое оборудование, используемое	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация использовании производственного инвентаря и технологического оборудования, используемого

		на предприятии при приготовлении полуфабрикатов из мяса.				при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
		Описать технику безопасности при работе с оборудованием	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация техники безопасности при работе с оборудованием
		Перечислить и описать способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Разработать ассортимент полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
		Оставьте схему приготовления сложного полуфабриката из рыбы с указанием оборудования и инвентаря, используемого при его приготовлении	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация методов обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы с применением современного оборудования и инвентаря.
		Описать пищевую ценность рыбы, виды рыбы и требования к ее качеству	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация расчетов пищевой ценности и умения определять вид рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.
		Описать организацию рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
		Описать инвентарь и технологическое оборудование, используемое на предприятии при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
		Описать технику безопасности при работе с оборудованием	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация техники безопасности при работе с оборудованием.
		Перечислить и описать способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку	Разработать ассортимент полуфабрикатов из птицы	1	Концентрированно, предприятия	2	Демонстрация разработке ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложной

	домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	для приготовления сложной кулинарной продукции		общественного питания		кулинарной продукции.
		Оставьте схему приготовления сложного полуфабриката из птицы с указанием оборудования и инвентаря, используемого при его приготовлении	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация использования различных методов обработки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы с применением современного оборудования и инвентаря
		Описать организацию рабочего места для приготовления полуфабрикатов из птицы	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из птицы.
		Описать инвентарь и технологическое оборудование, используемое на предприятии при приготовлении полуфабрикатов из птицы	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из птицы
		Описать технику безопасности при работе с оборудованием	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация техники безопасности при работе с оборудованием.
		Описать пищевую ценность птицы, виды птицы, способы подготовки к тепловой обработке и требования к ее качеству	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация определения основных характеристик мяса птицы, ее пищевой ценности, выбирать различные способы и приемы подготовки птицы.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции предполагает наличие предприятий общественного питания г. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- холодильное оборудование;
- столы производственные;
- механическое оборудование;
- инструменты и инвентарь;
- разделочные доски;
- ножи разделочные;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.