

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

для специальности

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Гатчина  
2023 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина Алекардовна,

преподаватель первой квалификационной категории Капустина Татьяна Юрьевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	1.Паспорт программы учебной практики	4
	2.Тематический план и содержание учебной практики	8
	3.Условия реализации программы учебной практики	9
	4.Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Рабочая 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 основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

**1.2 Цели учебной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции 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, 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:**

- органолептически оценивать качество продукции 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 в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и 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 туши 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.

### 1.3 Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности (ВПД) обучающийся должен освоить: профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ВПД	ПК, ОК
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных</p>

	<p>ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
--	--

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	учебная	УП.01.01	1	36
Итого:			1	36

#### **1.5. Условия проведения учебной практики ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

##### **1.5.1. Учебная практика проводится:**

Концентрированно в учебных лабораториях:

«учебный кулинарный цех», «учебный кондитерский цех», преподавателями-предметниками.

Планирование и организация учебной практики предусматривают работу студентов по следующим направлениям:

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.

Учебная практика должна обеспечивать дидактическую последовательность процесса формирования у студентов системы профессиональных знаний и умений в области учета, привить студентам навыки самостоятельной работы по избранной профессии.

На протяжении всего периода прохождения учебной практики осуществляется текущий контроль за работой студентов со стороны преподавателя включающий:

устный опрос по темам практических работ;

экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);

мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ).

Оценка по учебной практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>		<b>36</b>	<b>2, 3 ПК 1.1-1.3 ОК 1 – 9</b>
<b>МДК.01. 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря.	3	
	2. Разработка ассортимента полуфабрикатов.	6	
	3. Оценка качества сырья органолептическим методом.	4	
	4. Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.	6	
	5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы (рыба фаршированная).	3	
	6. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы (котлета по-киевски).	3	
	7. Приготовление полуфабрикатов из мяса (рулеты, зразы и рулетики мясные).	3	
	8. Оценка качества продукции органолептическим методом.	5	
	9. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	3	
<b>Итого:</b>		<b>36 часов</b>	<b>1 неделя</b>



### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных мастерских - лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», оснащенных рабочих мест:

- холодный цех;

- горячий цех;

Оборудование учебной мастерской и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству студентов;

- технологическое оборудование:

- механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
- электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
  - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
  - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»).
  - мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);

- посуда и инвентарь в ассортименте;

- доски разделочные;

- весовое оборудование.

Технические средства обучения:

- ноутбук;

- переносной проектор;

- наглядные пособия: плакаты, таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2010. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).
2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Дом Славянской книги, 2015. - 576
3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2007. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

### **Дополнительные издания:**

1. Мальчикова И. Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>
2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2009. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

### **Дополнительные источники:**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
15. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится образовательной организацией при освоении

обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками. Продолжительность учебной недели 6 дней.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос по теме практической Текущий контроль:

устный опрос по темам практических работ;

экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики(заполнение контрольной ведомости обучающегося);

мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать реализации соответствующего раздела учебной практики:

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

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих реализацию учебной практики:

- образование высшее;

- опыт работы на предприятиях индустрии питания;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</li> <li>-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;</li> <li>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной</p>

<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	продукции	
--	-----------	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике

ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике



Продумано и  
прото 16 листов

Зав. УМО



М.Г. Коржина

