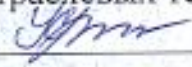
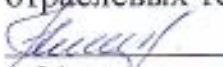


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
« Дрожжановский техникум отраслевых технологий »

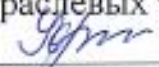
« УТВЕРЖДАЮ »
И.о. директора ГАПОУ
« Дрожжановский техникум
отраслевых технологий »
 А.В. Черланов

« 31 » августа 2020 г.

« СОГЛАСОВАНО »
Зам. директора по УПР
ГАПОУ « Дрожжановский техникум
отраслевых технологий »
 Р.И. Нигманов
« 31 » августа 2020 г.

« СОГЛАСОВАНО »



« СОГЛАСОВАНО »
Зам. директора по УМР
ГАПОУ « Дрожжановский техникум
отраслевых технологий »
 А.В. Черланов
« 31 » августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции.

по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения — очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования.
Профиль профессионального образования:
естественно-научный

с. Ст. Дрожжаное 2020 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Составитель: Мухтарова С.Н. мастер производственного обучения.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Волкова Р.Ф.

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики по специальности	
19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.2 Требования к результатам освоения программы учебной практики	5
1.3 Количество часов учебной практики на освоение профессиональных модулей	7
2. Информационное обеспечение обучения	9

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы учебной практики

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является основой профессиональной подготовки обучающихся.

Учебная практика включена в модуль:

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

Программа учебной практики предназначена для формирования профессиональных навыков и освоения общих и профессиональных компетенций у обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Целью учебной практики является подготовка будущего специалиста (техника-технолога) к самостоятельной работе на предприятии.

Объем, содержание и сроки проведения учебной практики определяются Учебным планом основной профессиональной образовательной программы, составленным на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология общественного питания и составляет 36 часов.

Учебная практика проводится в специально оборудованной лаборатории. Контроль над прохождением учебной практики осуществляется руководителем практики.

Перед началом учебной практики, проводится инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности.

1.2 Требования к результатам освоения программы учебной практики

В период прохождения учебной практики у обучающихся формируются первоначальные практические профессиональные умения в рамках профессионального модуля ПМ. 01, ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Во время прохождения учебной практики обучающиеся готовятся к следующим видам деятельности:

4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Основной задачей учебной практики является подготовка специалистов, обладающих общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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-коммуникативные 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.

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.

1.3 Количество часов учебной практики на освоение профессиональных модулей

	Виды работ	КОЛ-ВО часов	
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 1	Приготовление порционных полуфабрикатов: бифштекс, филе, лангет, ромштекс без панировки, антрекот, котлеты натуральные.	4	4
Тема 2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: Бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, рагу из баранины и свинины, мясо для плова и шашлыка.	4	4
Тема 3	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд: двойной антрекот, минни-антрекот, шатобриан, турнедо.	2	4
Тема 4	Приготовление фаршей: фарш из свинины, фарш с гратен, фарш-муслин	2	4
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 5	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, определение вида, кондиции, доброкачественности. Овладение навыками обработки рыбы.	6	4
Тема 6	Полуфабрикаты из рыбы для варки, жарки, тушения и запекания. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	6	4
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции			
Тема	Организация рабочего места, подготовка оборудования,	2	4

7	производственного инвентаря. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества.		
Тема 8	Первичная обработка домашней птицы и дичи: разделка «соте», разделка для супрем, болотина.	4	4
Тема 9	Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени (фуа-гра) для сложных блюд	2	4
Тема 10	Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд: котлеты по-киевски, шницель столичный.	4	4
Итого		36	

2. Информационное обеспечение обучения

1. Самородова И.П.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 128 с.
2. Самородова И.П.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
3. Самородова И.П.
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - М.: «Академия», 2015. - 192 с.
4. Золин В.П.
Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. - М.: «Академия», 2016. - 320 с.
5. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н.
Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: «Академия», 2016. - 320 с.
6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И.
Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч.: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 112 с.
7. Качурина Т.А.
Приготовление блюд из рыбы. Практикум: Учеб. пособие для сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 2-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 96 с.
8. Дубровская Н.И. Кулинария . Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская . - М.: «Академия», 2014. - 240 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А.
Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - 11-е изд. - М.: «Академия», 2015. - 112 с.
10. ЭБС znanium.com