

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	11
6. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ НА ПРАКТИКУ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРАКТИКИ

по ПМ 05. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения практики

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

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и с/х птицы;
- выбирать оборудование и производственный инвентарь для обработки мяса и с/х птицы;
- готовить и оформлять блюда из мяса и с/х птицы

знать:

- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству к различным видам мяса и с/х птиц;
- способы минимизации отходов при обработке продуктов;
- соблюдение температурного режима и правил приготовления блюд из мяса и с/х птицы;
- правила проведения бракеража
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из мяса и с/х птицы, температуры подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Виды учебной работы	Объём часов
<i>Практики всего:</i>	144
<i>Учебной</i>	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по приготовлению блюд из мяса и с/х птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производит подготовку мяса и с/х птицы для приготовления блюд
ПК 5.2.	Готовит и оформляет простые блюда из мяса и с/х птицы
ПК 5.3	Готовит и оформляет сложные блюда из мяса и с/х птицы
ОК 1	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовит к работе производственное помещение и поддерживает его санитарное состояние
ОК 8	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение учебной практикой (час.)	Сроки проведения
1	2	3	4
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК8	ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	72	IV СЕМЕСТР
	Всего:	72 ч.	

3.2 Содержание и структура практики

Учебная практика	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
	УП № 1 Приготовление блюд из отварного мяса	6	3
	УП № 2 Приготовление блюд из жареного мяса	6	3
	УП № 3 Приготовление блюд из тушеного мяса	6	3
	УП № 4 Приготовление блюд из запеченного мяса	6	3
	УП № 5 Приготовление блюд из рубленого мяса	6	3
	УП № 6 Приготовление блюд из котлетной массы	6	3
	УП № 7 Приготовление блюд из субпродуктов	6	3
	УП № 8 Приготовление блюд из отварной птицы и дичи	6	3
	УП № 9 Приготовление блюд из жареной птицы и дичи	6	3
	УП № 10 Приготовление блюд из тушеной птицы и дичи	6	3
	УП № 11 Приготовление блюд из запеченной птицы и дичи	6	3
	УП № 12 Приготовление блюд из субпродуктов	6	3
	ИТОГО	72 ч.	

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики требует наличия учебного кулинарного цеха «Цех кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплекты кулинарных инструментов, посуды для подачи сладких блюд и напитков – стаканы, креманки, вазы, десертные тарелки, миксер, протирачная машина, специальная посуда и инвентарь - котлы, кастрюли, сотейники, противни, сита, веселки, венчики и формы, электрокофеварка, кофеварки, кофейники, чайники, аппараты-смесители, шейкер, комплекты кулинарных инструментов, специальная посуда и инвентарь, посуда для подачи напитков, миксер, сита, электрокофеварка, кофеварки, кофейники, чайники, аппараты-смесители, шейкер, миксер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

➤ Учебники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2011г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр « Академия», 2010г.
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2010г.
5. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач.проф. образования: М.: ПрофОбрИздат, 2012г.
6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2010г.

➤ Учебные пособия

7. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
8. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2010г.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2011 г.
10. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.: Издательский центр «Академия»,2011г.
11. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2011г.

➤ Справочники

12. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб., 2012г.
- **Дополнительные источники:**
13. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
14. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
15. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2010 г. ил.
16. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника. 2010г.
17. Составители Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев «Приглашаем к столу» Чебоксары, 2012г.
18. Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим», 2010г.
- **Журналы**
19. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2010 – 2012 г.
- **Интернет-ресурсы**
- <http://www.inforvideo.ru/>
- <http://supercook.ru>
- <http://www.millionmenu.ru/>
- <http://www.gastronom.ru/>
- <http://s-l-s.ru/>

4.3. Общие требования к организации практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является изучение теоретического материала и выполнения лабораторно-практических работ.

Обучение по учебной практике завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме дифференцированного зачета преподавателем и мастером производственного обучения.

4.4 Кадровое обеспечение практики

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по учебной практике: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля ПМ.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях общественного питания.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ, а также выполнения обучающимися учебно производственных заданий.

Студенты в один из последних дней практики защищают отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов, выставляется оценка. Работа над дневником по учебной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих и профессиональных компетенций.

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить подготовку мяса и с/х птицы для приготовления блюд.	- характеристика ассортимента и требования к качеству к блюдам из с/х птицы; - выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья; - проверка органолептическим способом качества сырья из с/х птицы.	<i>Дифференцированный зачет</i>

ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и с/х птицы.	- изложение последовательности правил и температурного режима приготовления блюд из мяса; - изложение правил проведения бракеража; - изложение способов оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи; - изложение правил хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из мяса и с/х птицы; - характеристика видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования; - характеристика способов минимизации отходов при подготовке сырья. - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы; - готовить, оформлять и подавать блюда из мяса и птицы	<i>Дифференцированный зачет</i>
ПК 5.3 Готовить и оформлять сложные блюда из мяса и с/х птицы.	- изложение последовательности правил и температурного режима приготовления сложных блюд; - изложение правил проведения бракеража; - изложение способов сервировки, оформления и подачи сложных блюд из мяса; - изложение правил хранения, сроков реализации и требования к качеству готовых блюд; - характеристика видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования. - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса; - готовить, оформлять и подавать блюда из мяса.	<i>Дифференцированный зачет</i>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	- демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Дифференцированный зачет</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач по обработке и приготовлению блюд из мяса и с/х птицы; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	<i>Дифференцированный зачет</i>
ОК 3. Анализировать работу, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<i>Дифференцированный зачет</i>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<i>Дифференцированный зачет</i>
ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	<i>Дифференцированный зачет</i>
ОК 6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- демонстрация навыков, подбора инструментов и оборудования для выполнения работ по приготовлению блюд из мяса	<i>Дифференцированный зачет</i>

6. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ НА ПРАКТИКУ

Приготовление блюд из отварного мяса
Приготовление блюд из жареного мяса
Приготовление блюд из тушеного мяса
Приготовление блюд из запеченного мяса
Приготовление блюд из рубленого мяса
Приготовление блюд из котлетной массы
Приготовление блюд из субпродуктов
Приготовление блюд из отварной птицы и дичи
Приготовление блюд из жареной птицы и дичи
Приготовление блюд из тушеной птицы и дичи
Приготовление блюд из запеченной птицы и дичи
Приготовление блюд из субпродуктов