

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КАМЧАТСКОГО
КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КАМЧАТСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:

Ген. директор ООО «ВАЛЕНТИНА»
г. Вилючинск

 ПОТАПЕНКО В.Ю.

« _____ » 2017г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГПОБУ «КИТ»

 Н.В. Малова

« _____ » 2017

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04.

**Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер**

Вилючинск

2017г.

РАССМОТРЕНО

Предметной (цикловой) комиссией
социально-экономических дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г

Руководитель П(Ц)К _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик:
КГПОБУ «Камчатский индустриальный техникум»

Разработчик:
Ложкина Н.П. Мастер производственного обучения

Рецензент: Гендиректор ООО «ВАЛЕНТИНА» В.Ю ПОТАПЕНКО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной и производственной практики.....	4
2. Результаты освоения программы учебной и производственной практики.....	6
3. Структура и содержание программы учебной и производственной практики	7
4. Условия реализации программы учебной и производственной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практики.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС

19.01.17. Повар, кондитер

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Программы учебной и производственной практики могут быть использованы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего общего образования. Опыт работы не требуется

1.2. Цели и задачи программы учебной и производственной практики требования к результатам освоения программы учебной и производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики и производственной практики должен

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 72 часа

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики 144 часа.

всего 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является овладение обучающимися следующим видом профессиональной деятельности: *Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Активизировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК. 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК. 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики и производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов и тем учебной практики	<i>Всего часов</i> по учебной практике	<i>Всего часов</i> По производственной практике
1	2	3	4
ПК 4.1 ПК 4.2	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<i>12</i>	<i>12</i>
	Тема 1.1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы	<i>30</i>	<i>60</i>
ПК 4.3	Раздел 2. Блюда из рыбы с костным скелетом		
	Тема 2.1. Блюда из рыбы.	<i>30</i>	<i>72</i>
	Всего:	<i>72</i>	<i>144</i>

3.2. Содержание обучения по учебной и производственной практике

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание учебного материала	Объем часов по учебной практике	Объем часов по производственной практике
1	2	3	4
ПМ №	МДК № 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	72	144
04. Приготовление			
блюд из рыбы			
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом			
Тема 1.1. Обработка и	1.1.1. Способы размораживания рыбы. Механическая	3	6
приготовление	кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.		
полуфабрикатов из рыбы	1.1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	3	6
	1.1.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для	3	6
	припускания, жаренья основным способом		
	1.1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во	6	12
	фритюре, запекания.		
	1.1.5. Приготовление рыбной котлетной массы и	6	12
	полуфабрикатов из нее. Обработка пищевых рыбных отходов		
	и их использование.		
	1.1.6. Блюда из рыбных консервов Обработка пищевых	3	6
	рыбных отходов и их использование.		

Раздел 2. Блюда из рыбы с костным скелетом			
Тема 2.1. Блюда из рыбы.	2.1.1. Блюда из отварной и припущенной рыбы.	6	12
	2.1.2. Блюда из рыбы жареной основным способом.	6	12
	2.1.3. Блюда из рыбы, жаренной во фритюре. Блюда из запечённой рыбы.	12	24
	2.1.4. Блюда из запечённой рыбы.	12	24
	2.1.5. Блюда из рыбной котлетной массы.	12	24
	Всего	72	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной и производственной практики предполагает наличие

Лаборатории технологов, городские предприятия общественного питания с которыми заключен договор

4.2. Оснащение

1.Оборудование: Плиты электрические, жарочный шкаф,пароконвектомат, мясорубка, куттер, холодильник, весы, производственные столы по количеству студентов, кухонная машина, пароварка, миксер, блендер

Вентиляция приточная и вытяжная.

2. Инструменты и приспособления: доски разделочные, ножи, ножи для карвинга

3.Посуда: кастрюли разной емкости, сковороды разного диаметра

4. Средства обучения:

Учебники, таблицы, схемы, презентации, сборники рецептур блюд, технологические карты, компьютер, телевизор, калькуляторы

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная и производственная практика проводится и контролируется мастерами производственного обучения/ преподавателями спецдисциплин, или заведующими учебных мастерских, ответственными за практику на производстве, согласно учебного плана и графика учебного процесса.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

К руководству производственной практикой привлекаются преподаватели и работники профильных организаций, предприятий и учреждений сферы общественного питания, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ 02

включают демонстрацию

практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

4.5. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 4-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2010. – 400с.
2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2007. – 240с.. Технологическое

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. - 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 320с.

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2007. - 272 с.
2. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010. – 432с.

Дополнительные источники

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко - 4-е изд., стер. – М. : «Академия», 2007.
2. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008. – 200с.
3. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010. – 496с.
4. Долгполова, С.В Новые кулинарные технологии / С.В. Долгполова – М.: «Ресторанные ведомости», 2005. – 272с.
5. Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В Усов. – М.: «Академия», 2007. – 608с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М. : Академия, 2007. – 288с.
7. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. – 496с.

Интернет ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>
2. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

5.Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики

Результаты (освоенные профессиональные	Формы и методы контроля и оценки
---	---

компетенции)	
<p>ПК 4.1 – 4.2</p> <p>Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения работ руководителем практики от техникума или предприятия;</p> <p>Оценка в дневнике по практике за умения при выполнении заданий.</p> <p>Аттестационный лист (отзыв-характеристика) с места практики.</p>
<p>ПК 4.3.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения работ руководителем практики от техникума или предприятия;</p> <p>Оценка в дневнике по практике за умения при выполнении заданий.</p> <p>Аттестационный лист (отзыв-характеристика) с места практики.</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью студентов на практике.</p> <p>Аттестационный лист (отзыв-характеристика) с места практики.</p> <p>Результаты участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью студентов на практике.</p> <p>Аттестационный лист (отзыв-характеристика) с места практики.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью студентов на практике.</p> <p>Аттестационный лист (отзыв-характеристика) с места практики</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой</p>	<p>Наблюдение за деятельностью студентов на практике.</p>

для эффективного выполнения профессиональных задач.	Аттестационный лист (отзыв-характеристика) с места практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью студентов на практике. Аттестационный лист (отзыв-характеристика) с места практики
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за деятельностью студентов на практике. Аттестационный лист (отзыв-характеристика) с места практики
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Наблюдение за деятельностью студентов на практике. Аттестационный лист (отзыв-характеристика) с места практики

Вопросы на диффзачет:

1. В чем заключается пищевая ценность рыбы?
2. Перечислите классификацию рыбы по разным признакам
3. Опишите способы оттаивания мороженной рыбы: в воде, воздухе.
4. Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?
5. Способы обработки рыбы
6. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы
7. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
8. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?
9. Разделка рыбы на кругляши. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?
10. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?
11. Технология приготовления кнельной массы из рыбы. Как определяют готовность кнельной массы?
12. Технология приготовления полуфабриката рыбы фаршированной.

13. Какие полуфабрикаты готовят из филе рыбы.
14. Какие виды приправ используют при приготовлении блюд из рыбы
15. Какие виды рыбы используют для тушения.
16. Технология приготовления рыбы отварной соуса польского.
17. Технология приготовления рыбы по – ленинградски.
18. Технология приготовления солянки рыбной на сковороде
19. Технология приготовления рыбы по – русски.
20. Технология приготовления зраз донских
21. технология приготовления биточков из рыбы
22. Технология приготовления рыбы жареной с зеленым маслом
23. технология приготовления рыбы жареной в тесте.
24. Технология приготовления тельного
25. Технология приготовления котлет из кальмаров.

Задания для проверочной работы

1. Приготовление рыбы отварной соуса польского.
2. Приготовление рыбы по ленинградски
3. Приготовление биточков рыбных
4. Приготовление зраз донских
5. Приготовление Рыбы кольбер
6. Приготовление рыбы жареной во фритюре
7. Приготовление тельного из рыбы
8. Приготовление солянки рыбной на сковороде
9. Приготовление рыбы по ленинградски
10. Приготовление рыбы по по- русски

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КАМЧАТСКОГО
КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КАМЧАТСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:



Ген. директор ООО «ВАЛЕНТИНА»
г. Вилючинск
Потапенко В.Ю.
ПОТАПЕНКО В.Ю
2017г

УТВЕРЖДАЮ:



Директор КГПОБУ «КИТ»
Н.В. Малова
Н.В. Малова
2017

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер

Вилючинск

2017г.

РАССМОТРЕНО

Предметной (цикловой) комиссией
социально-экономических дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г

Руководитель П(Ц)К _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик:
КГПОБУ «Камчатский индустриальный техникум»

Разработчик:
Ложкина Н.П. Мастер производственного обучения

Рецензент: Гендиректор ООО «ВАЛЕНТИНА» В.Ю ПОТАПЕНКО

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	6.
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса
домашней птицы.

1.2. Цели и задачи практики

Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ.5 «Приготовление блюд из мяса домашней птицы» ориентирована на достижение следующих целей.

Совершенствование знаний, умений и навыков по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы. Соблюдение безопасности условия труда и правил санитарии.

Сформирование у обучающихся навыков и умений по технологическому процессу механической обработке мяса и домашней птицы.

Сформирование у обучающихся знаний технологического процесса приготовления и отпуска блюд.

Развивать у учащихся способность применять на практике знания, полученные по специальным предметам, профессионализму, самостоятельности, последовательности мышления.

Подготавливать продукты, вести процессы варки, жарки, тушения, оформления и отпуска блюда; делать выводы; развивать профессиональные интересы.

Развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие.

Формировать умение самостоятельно анализировать и исследовать поставленную задачу.

Воспитание культуры труда, экономного использования продуктов, творчески подходить к решению производственных задач, прививание интереса к профессии повара, коллективизма и взаимовыручки.

Воспитывать у учащихся ответственность за качественное выполнение задания.

Формировать умение ответственно и качественно выполнять профессиональные функции, анализируя заданные требования и инструкции; воспитывать инициативу и самостоятельность в трудовой деятельности; способствовать формированию и развитию нравственных, трудовых личностных качеств – ответственности, трудолюбия,

дисциплинированности, аккуратности

1.3 Требования к результатам освоения практики

иметь практический опыт: - приготовления п\ф из мяса, птицы, дичи, п\ф и блюда из них

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям и основным мясным блюдам и блюдам из птицы и дичи;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мясных п\ф и блюд из них ;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных мясных блюд и блюд из птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для мясных блюд и блюд из птицы

ЗНАТЬ:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных мясных блюд и блюд из птицы
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мясных блюд и блюд из птицы
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мясных блюд и блюд из птицы
- температурный режим и правила приготовления мясных блюд и блюд из птицы
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на учебную практику 108 часов

Производственную практику 180 часов

Всего 288 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.2. Содержание рабочей программы по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), (МДК) и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
1	2	3	
ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
Тема 5.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Содержание учебного материала		
	1	Механическая кулинарная обработка мяса	6
2	Механическая кулинарная обработка птицы	6	
Тема 5.2. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, домашней птицы	Содержание учебного материала		
	3	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	6
4	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы	6	
Тема 5.3 Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		
	5	Приготовление блюд из отварного мяса	6
	6-7	Приготовление блюд из тушеного мяса	12
	8-9-10	Приготовление блюд из жареного мяса	18

11	Приготовление блюд из запеченного мяса	6
12-13-14	Приготовление блюд из котлетной массы	18
15	Приготовление блюд из рубленой массы	6
16	Приготовление блюд из субпродуктов	6
17	Приготовление блюд из мяса птицы	6
18	Проверочная работа(дифференцированный зачет)	6
Производственная практика.		
1	Виды работ: Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара мясного цеха, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды	6
2	Обвалка, зачистка частей мяса и приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины	6
3	Обвалка, зачистка частей мяса и приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	6
4	Обвалка, зачистка частей мяса и приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины	6
5	Обработка , заправка домашней птицы	6
6-7	Приготовление рубленой натуральной и котлетной массы и п/ф из неё. Оформление блюд	6
8	Приготовление п/ф из домашней птицы. Требования к качеству	6
9	Приготовление котлетной массы из домашней птицы и п/ф из неё. Требования к качеству	6
10	Приготовление отварных блюд из мяса крупнокусковых п/ф и субпродуктов: мясо отварное, язык отварной. Оформление, требования к качеству.	6

11	Приготовление тушеных блюд из мяса крупнокусковых п/ф: мясо шпигованное, мясо тушеное. Оформление, требования к качеству	6
12	Приготовление мясных блюд жаренных натуральными порционными кусками: бифштекс, филе, лангет. Оформление, требования к качеству	6
13-14	Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф жареных: бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски . Оформление, требования к качеству.	6
15	Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф жареных: бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски . Оформление, требования к качеству	6
16-17-18	Приготовление мясных блюд тушеных мелкими кусками: гуляш, азу, рагу. Оформление, требования к качеству	6
19-20	Приготовление и оформление запеченных блюд: голубцы с мясом и рисом	6
21	Приготовление и оформление мясных запечённых блюд: голубцы с мясом и рисом.	6
22	Приготовление и оформление блюд из рубленной котлетной массы: биточки, шницель.	6
23	Приготовление и оформление блюд из рубленной котлетной массы: зразы рубленные.	6
24	Приготовление и оформление отварных блюд из птицы: птица отварная.	6
25	Приготовление и оформление тушеных блюд из птицы: куры тушеные в соусе	6
26	Приготовление и оформление жареных блюд из птицы: куры, цыпята жареные, плова из птицы.	6
27-28	Приготовление и оформление жареных блюд из птицы: цыпята табака, котлеты по-киевски.	6
29	Приготовление и оформление жареных блюд из птицы: птица, дичь по-столичному (шницель).	6
30	Экзамен	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной и производственной практики предполагает наличие

Лаборатории технологов, городские предприятия общественного питания с которыми заключен договор

4.2. Оснащение

1. **Оборудование:** Плиты электрические, жарочный шкаф, пароконвектомат, мясорубка, куттер, холодильник, весы, производственные столы по количеству студентов, кухонная машина, пароварка, миксер, блендер
Вентиляция приточная и вытяжная.

2. **Инструменты и приспособления:** доски разделочные, ножи, ножи для карвинга, терки

3. **Посуда:** кастрюли разной емкости, сковороды разного диаметра

4.3 Учебно-методическое обеспечение.

Учебники, таблицы, схемы, презентации, сборники рецептур блюд, технологические карты, компьютер, телевизор, калькуляторы

Основные учебные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария. «Академия» 2012г с- 306

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии кондитер.«Академия» 2013г с-189

3.Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. «Академия» 2012г с -302

Дополнительные учебные издания:

4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. «Академия» 2012г с-336

5. Дерюгина М.Ю., Семиряжко Т.Г, Кулинария контрольные материалы. «Академия» 2010г с-204

4.4 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная и производственная практика проводится и контролируется мастерами производственного обучения/ преподавателями

специалистов, или заведующими учебными мастерскими, ответственными за практику на производстве, согласно учебного плана и графика учебного процесса.

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

К руководству производственной практикой привлекаются преподаватели и работники профильных организаций, предприятий и учреждений сферы общественного питания, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ 05

включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Проверочные работы по учебной и производственной практике.

Часть А

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

-технологическими картами блюд.

Литература:

-сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

-электроплиты,

-мясорубка электрическая,

-электронные весы,

-производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время выполнения задания: 90 минут.

Задания:

Вариант № 1

Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо «Бифштекс с луком» (по -деревенски).

Вариант № 2

Приготовьте, порционируйте, проведите брокераж и оформите блюдо «Гуляш из говядины – макароны отварные»».

Вариант № 3

Приготовьте, порционируйте, проведите брокераж и оформите блюдо «Азу».

Вариант № 4

Приготовьте, порционируйте, проведите брокераж и оформите блюдо «Плов».

Вариант № 5

Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо «Говядина тушеная с черносливом».

Вариант № 6 Приготовьте, порционируйте, проведите брокераж и оформите блюдо «Печень по – строгановски - пюре картофельное».

Вариант № 7

Приготовьте, порционируйте, проведите брокераж и оформите блюдо «Зразы рубленые – пюре картофельное, соус пикантный (красный с луком и огурцами)».

Вариант № 8

Приготовьте, порционируйте, проведите брокераж и оформите блюдо «Бефстроганов».

Вариант № 9

Приготовьте, порционируйте, проведите брокераж и оформите блюдо «Тефтели мясные – пюре картофельное, соус томатный».

Вариант № 10

Приготовьте, порционируйте, проведите брокераж и оформите блюдо «Голубцы с соусом красным основным».

Вариант № 11

Приготовьте, порционируйте, проведите брокераж и оформите блюдо «Чахохбили из курицы».

Вариант № 12

Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо «Котлеты по- киевски - пюре картофельное».

Вариант № 13

Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо «Кнели из кур, с рисом».

Вариант № 14 Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо Цыплята табака

Вариант № 15 Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо Шницель столичный, картофель фри

Вариант № 16 Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо Котлеты пожарские, рис отварной

Вариант № 17 Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо Рагу из субпродуктов птицы

Вариант № 18 Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо Биточки паровые из курицы картофель отварной

Вариант № 19 Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо Суфле из кур с рисом

Вариант № 20 Приготовьте, порционируйте, проведите бракераж и оформите блюдо Плов из птицы.

Часть Б

Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант № 1

1. Почему мясо солят за 10-15 минут до окончания варки?

- 1) Часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона.
- 2) В хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться.
- 3) Чтобы не пересолить бульон и мясо.

2. Что влияет на качество приготовляемых блюд из мяса?

- 1) Наличие жировой ткани.
- 2) Правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена.
- 3) Подготовка полуфабрикатов.
- 4) Выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса.

3. Как изменяется содержание жира при тепловой обработке мяса?

- 1) Уменьшается.
- 2) Увеличивается.
- 3) Разбрызгивается

4. Какое количество воды берут для варки 1 кг. мяса?

- 1) 2-3 л
- 2) 1-1,5 л
- 3) 4-5 л

5. От чего зависит продолжительность варки мяса?

- 1) От вида мяса, плотности и количества соединительной ткани.
- 2) От величины кусков.
- 3) От используемой посуды.

6. Какое количество потерь (%) образуется при варке мяса?

- 1) 50-60
- 2) 40-50
- 3) 38-40

7. В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?

- 1) В холодную
- 2) В горячую
- 3) В пряный отвар.

8. При какой температуре запекают мясные блюда?

- 1) 200-220 °С
- 2) 250-300 °С
- 3) 300-350 °С

9. Какой гарнир готовят для запеканки картофельной с мясом?

- 1) Картофель отварной, нарезанный кусочками;
- 2) Картофельное пюре;
- 3) Протертую картофельную массу

10. Из чего готовят мясной фарш?

- 1) Из мяса отварного с рисом и луком;
- 2) Из обжаренного мяса с луком
- 3) Из сырого мяса с луком

11. Какой гарнир готовят для блюда «Говядина, запеченная в луковом соусе»?

- 1) Из отварного картофеля кружочками или картофельной массой;

2) Из отварных макарон;

3) Из тушеной капусты

12. В каких случаях жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок?

1) Нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;

2) Изделия не дожарены в духовом шкафу;

3) Использовали недоброкачественное сырье

13. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?

1) Красный основной, луковый;

2) Белый;

3) Сметанный с хреном. Красный

14. В каких случаях тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом?

1) После жаренья мясо залили холодной водой;

2) Добавили мало томата и специй;

3) Взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена;

15. Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

1) в горячей воде;

2) на воздухе;

3) в холодной воде.

16. Мясо, какого животного имеет светло-розовый цвет?

1) свинина;

2) говядина;

3) баранина.

17. Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности (впишите цифры в кружки)?

() обсушивание;

() обмывание;

() оттаивание;

() обвалка;

() разруб.

18. Что означает термин «обвалка мяса»?

1) обмывание мяса;

2) обсушивание мяса;

3) отделение мяса от костей.

19. Мясные котлеты с начинкой – это:

1) зразы;

2) котлета отбивная;

3) шницель;

20. Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

1) поджарка;

2) азу;

3) бифштекс.

21. Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

1) шницель;

2) ромштекс;

3) бифштекс.

22. Чем начиняют котлету по-киевски?

1) сметаной;

2) жиром животным;

3) маслом сливочным с укропом.

23. В каком цехе готовят мясные блюда?

- 1) в мясном цехе;
- 2) в овощном цехе;
- 3) в горячем цехе.

24. Какая температура готовых мясных блюд должна быть при подаче?

- 1) не ниже 100 °С;
- 2) не ниже 65°С;
- 3) не ниже 170 °С.

25. Продолжительность варки сарделек?

- 1) 7-10 мин;
- 2) 10-15 мин;
- 3) 1 час.

Вариант № 2

1. Какие котлеты считаются полезными для здорового питания?

- 1) котлеты по- киевски;
- 2) котлеты паровые;
- 3) биточки селянские.

2. В какой посуде или емкости отпускают жаркое по-домашнему?

- 1) стеклянных и глиняных горшочках;
- 2) порционной сковороде;
- 3) на тарелке.

3. Какое блюдо относится к запеченным?

- 1) зразы отбивные;
- 2) плов;
- 3) макаронник с мясом.

4. Укажите, какие продукты входят в состав гуляша?

- 1) мясо, томатная паста, лук, мука, бульон;
- 2) мясо, кетчуп, морковь, лук, вода;
- 3) фарш, томаты, морковь, сельдерей, вода.

5. Из какого вида мяса готовятся котлеты по- киевски?

- 1) мякоть говядины;
- 2) куриное филе;
- 3) мякоть свинины.

6. Какое количество потерь (%) образуется при варке мяса?

- 1) 50-60
- 2) 40-50
- 3) 38-40

7. Чем проверяют готовность мяса?

- 1) вилок;
- 2) поварской иглой;
- 3) ножом.

8. Из какого состава готовят холодец?

- 1) из ног, головы, костей;
- 2) из мякоти, желатина, воды;
- 3) из ребер, фарша, желатина.

9. В чем доготавливают мясные жареные блюда?

- 1) в мультиварке;
- 2) на плите;
- 3) в жарочном шкафу.

10. В каких случаях жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок?

- 1) Нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;

- 2) Изделия не дожарены в духовом шкафу;
- 3) Использовали недоброкачественное сырье.

11. На какие критерии подразделяют мясо?

- 1) I, II категория.
- 2) высший, низкий сорт
- 3) 1, 2, 3 класс

12. Какой массой мяса для жаренья, подготавливают в виде крупных кусков?

- 1) массой 1,5-2,5 кг;
- 2) массой 1-2 кг;
- 3) массой 0,500-1 кг.

13. Как панируют подготовленные куски мяса для шницели?

- 1) панируют в муке, затем в сухарях;
- 2) смачивают в молоке, панируют в муке;
- 3) смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

14. Что необходимо для мяса шпигованного?

- 1) шпигуют колбасой, сосисками;
- 2) шпигуют морковью, петрушкой;
- 3) шпигуют картошкой, салом.

15. Что входит в состав приготовления тефтелей?

- 1) отварной рассыпчатый рис;
- 2) манная каша;
- 3) картофель сырой.

16. При какой температуре подготовленные полуфабрикаты запекают в жарочном шкафу?

- 1) 280-340 °С
- 2) 100-120 °С
- 3) 220-280 °С

17. Какой массой мяса для жаренья, подготавливают в виде мелких кусков?

- 1) 30-70 гр;
- 2) 10-40 гр;
- 3) 10-20 гр.

18. В каком цехе готовят мясные блюда?

- 1) в мясном цехе;
- 2) в овощном цехе;
- 3) в горячем цехе.

19. В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?

- 1) В холодную
- 2) В горячую
- 3) В пряный отвар.

20. Почему мясо солят за 10-15 минут до окончания варки?

- 1) Часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона.
- 2) В хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться.
- 3) Чтобы не пересолить бульон и мясо.

21. В каком цехе обрабатывают и подготавливают птицу и дичь?

- 1) в рыбном цехе;
- 2) в птичьем цехе;
- 3) в холодной цехе.

22. Продолжительность варки сарделек?

- 1) 7-10 мин;
- 2) 10-15 мин;
- 3) 1 час.

23. Какой массой мяса для жаренья, готовят в виде порционных кусков?

- 1) массой 40-270гр;
- 2) массой 10-60 гр.;
- 3) массой 20-30 гр.

24. Какие блюда относятся к тушеным?

- 1) антрекот;
- 2) ростбиф;
- 3) гуляш.

25. В какой посуде или емкости отпускают жаркое по-домашнему?

- 1) в тарелке;
- 2) в баранчике;
- 3) в горшочке

Эталоны ответов к вопросам тестового задания.

Таблица 4.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	2	1	2
2	2, 4	2	1
3	1	3	3
4	2	4	1
5	1,2	5	2
6	3	6	3
7	2	7	2
8	2	8	1
9	3	9	3
10	3	10	2
11	1	11	1
12	2	12	2
13	3	13	3
14	3	14	2
15	2	15	1
16	1	16	3
17	3, 2, 1, 5, 4	17	2
18	3	18	3
19	1	19	1
20	2	20	2
21	1	21	2
22	3	22	1
23	3	23	1
24	2	24	3
25	1	25	2

Оценка решения тестовых задач, выполнения теста

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

При 70% и более правильных ответов контрольное задание считается выполненным, при этом в ведомость (оценочный/аттестационный лист) выставляется положительная.

В случае менее 70% правильных ответов контрольное задание считается не выполненным, при этом в ведомость (оценочный/аттестационный лист) выставляется отрицательная оценка.

Максимальный балл:

Итоговый балл:

Оценка:

Перевод в оценку:

25 – 23 баллов – 5

22 – 20 баллов – 4

19-17 баллов – 3

Если набрано 15 и менее баллов работа не оценивается

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на учебной и производственной практике, требования к их выполнению	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
ПК 1-4	-обработка, нарезка мяса и птицы, приготовление, порционирование, проведение бракеража, оформление и подача блюд из отварного мяса. - обработка, нарезка, приготовление, порционирование, проведение бракеража, оформление и подача блюд из отварной птицы. -приготовление, порционирование, проведение бракеража, оформление и подача блюд из тушеного мяса и птицы.	Аттестационный лист о прохождении практики (Приложение №) Дневник производственного обучения, производственная характеристика. Экзамен

	<ul style="list-style-type: none">- приготовление, порционирование, проведение бракеража, оформление и подача блюд из запеченного мяса и птицы.- приготовление, порционирование, проведение бракеража, оформление и подача блюд из мяса (отварных жареных, тушеных, запеченных)- Приготовление блюд из полуфабрикатов мяса и птицы.	
--	---	--