

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

(вид практики)

профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и
домашней птицы**

19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии/специальности)

РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
пищевой промышленности и
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 2
от «10» сентября 2020 г.

Председатель комиссии
Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР
Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 20 21 / 20 22 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от « 01 » 09 2021 г.
Председатель МК О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 20 22 / 20 23 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от « 01 » 09 2022 г.
Председатель МК О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 20 ___ / 20 ___ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от « ___ » _____ 20 ___ г.
Председатель МК _____

Составители:

Полуэктова М.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Кантанистова Е.Н., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО
ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

Тищенко Т.А., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Веселовская Л.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер,
ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее - ППКРС) в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовке сырья и приготовлении правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего 4 недели, 132 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
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	Анализировать 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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	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, мясных продуктов
	ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 5.1-ПК 5.4	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	132 (4)	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1	<i>Раздел 1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.</i>	12
		1. Ознакомление с мясным цехом, инструктаж по ОТ, подбор оборудования и инвентаря, организация рабочего места. Работа со Сборником рецептур.	6
		2. Кулинарная разделка туш крупного рогатого скота (говядины), мелкого скота (телят, свиней, овец). Использование различных частей мяса. Определение процента костей.	6
		<i>Раздел 2. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</i>	30
		3. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Мясо отварное, жареное, тушеное большим куском.	6
		4. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для жарки: лангет, антрекот, ромштекс; из свинины, баранины: котлета отбивная, эскалоп, шницель.	6
		5. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для жарки: бефстроганов (2способа), шашлыки	6

	по-кавказски, по-московски, по-Карски. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.	
	6. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса для тушения: мясо шпигованное, крученики волынские, говядина в кисло-сладком соусе и др. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.	6
	7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: рагу, азу, гуляш, жаркое по-домашнему, плов и др. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.	6
ПК 5.2	<i>Раздел 3. Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.</i>	84
	8. Приготовление натуральной рубленой массы: бифштекс рубленый, ромштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, биточки по-деревенски, котлеты полтавские. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.	6
	9. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее: шницели, зразы. Выход. Требования к качеству.	6
	10. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов: печень жареная, мозг или сердце вареное. Требования к качеству.	6
	11. Заправка птицы. Подготовка птицы к варке, жарке.	6
	12. Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная, шницель столичный, котлета по-киевски. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.	6
ПК 5.3	13. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее: котлеты и биточки, котлеты Пожарские. Требования к качеству, сроки хранения.	6

		14. Приготовление блюд: мясо отварное. Определение готовности. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.	6
		15. Приготовление блюд из мяса жареного (крупным, порционным и мелким куском). Определение готовности. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.	6
		16. Приготовление и отпуск мяса тушеного (крупным, порционным и мелким куском). Отбор соуса, гарнира.	6
		17. Приготовление запеченных блюд. Требования к качеству. Отпуск.	6
		18. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Отпуск блюд из рубленого мяса. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.	6
		19. Приготовление блюд из котлетной массы: рулет, зразы и др. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Отпуск и оформление.	6
	ПК 5.4	20. Приготовление вареных, жареных, тушеных блюд из птицы и кролика. Деление на порции. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.	6
		21. Приготовление блюд из котлетной массы птицы. Приготовление блюд из субпродуктов. Правила отпуска. Подбор гарниров, соуса. Требования к качеству. Отпуск.	6
	ПК.5.1.- 5.4.	22. Дифференцированный зачет.	6
		Всего:	132

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии))»
- Примерная программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень учебно-производственных работ.
- технологические инструкционные карты.
- сборник рецептов, калькуляционные карты

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа учебной практики реализуется в мастерской «Учебный кулинарный цех»

- производственные столы;
- моечная ванна;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильный шкаф;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочные шкафы;
- электрофритюрница;
- набор ножей поварской тройки;
- набор ножей для фигурной нарезки овощей;
- доски разделочные маркированные «ОС» (овощи сырые), «ОВ» (овощи вареные); гастрономия, РС» (рыба сырая)
- сковороды; сотейники; противни; дуршлага; сито для протирания овощей;
- терки; лопатки; лотки; миски; ложки и др.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. .Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария», уч. пос . 2012г
2. С.Н.Козлова, Е.Ю .Фединишина «Кулинарная характеристика блюд», уч.пос, 2012 г
3. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар»,уч.пос. 2013г.
4. М.Н Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» уч. Пособ. 2013г
5. Л.Г.Шатун, О.Г. Шатун «Повар» уч.пособ. 2013г

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр Гриф «Академия», 1988.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2013
3. Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
4. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.chef.com.ua>
5. <http://cook-food.ru>
6. <http://kul.my1.ru/pub> «Кулинарные рецепты»
7. www.eda-server.ru «Видеорецепты»

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.

Обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель учебной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии, помещения учебной мастерской.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения каждого занятия. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

Таблица 5.1 Результаты освоения профессиональных компетенций

Освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы согласно требованиям технологии приготовления; - обоснованность выбора технологии приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы в зависимости от назначения; - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; - соответствие выбора режимов приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы требованиям технологического процесса; - приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы соответствии с ученической нормой времени 	-оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы согласно требованиям технологии приготовления; - обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения; - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; - соответствие выбора режимов приготовления мясных блюд и блюд из домашней птицы требованиям технологического процесса; - определять органолептическим способом качества к технологическим 	-оценка выполнения работ на учебной практике.

	требованиям сырья для мясных блюд и блюд из домашней птицы	
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления мясных блюд согласно требованиям технологии приготовления; - обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения; - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; - соответствие выбора режимов приготовления мясных блюд требованиям технологического процесса; - приготовление мясных блюд в соответствии с ученической нормой времени; - определять органолептическим способом качества к технологическим требованиям сырья для мясных блюд. 	-оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления блюд из домашней птицы согласно требованиям технологии приготовления; - обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения; - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; - соответствие выбора режимов приготовления блюд из домашней птицы требованиям технологического процесса; - приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с ученической нормой времени; - определять органолептическим способом качества к технологическим требованиям сырья для блюд из домашней птицы. 	-оценка выполнения работ на учебной практике.

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - анализ ситуации на рынке труда; - быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; 	Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике

	<ul style="list-style-type: none"> - участие в работе кружка технического творчества, конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. 	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - определение цели и порядка работы; - обобщение результата; - использование в работе полученные ранее знания и умения; - рациональное распределение времени при выполнении работ 	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности анализировать 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.	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения. 	