

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

\_\_\_\_\_ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2017 г.

**Программа учебной практики**  
**УП.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  
**ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ»**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Светлоград, 2017 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна \_\_\_\_\_  
преподаватель специальных дисциплин  
высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической кафедры специальности «Технология продукции общественного питания» (Протокол № 10 от 14.06.2017 г.)

Председатель кафедры Вертелецкая О.Н. \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора \_\_\_\_\_ Хараборкин А.В.

Рекомендована Методическим советом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «29» июня 2017 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
ПРИЛОЖЕНИЯ	11

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по профессии **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология в части освоения квалификаций:

#### **Техник-технолог**

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области **19.02.10. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

#### **Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

##### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов 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 при 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;

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из 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, 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;

**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 тушек 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

ВПД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- органолептически оценивать качество продуктов 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 при 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;

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 864 часа, в том числе:

- В рамках освоения ПМ 01. – 144 часа  
 ПМ 02. – 144 часа  
 ПМ 03. – 144 часа  
 ПМ 04. – 144 часа  
 ПМ 05. – 144 часа  
 ПМ 06. – 144 часа  
 ПМ 07. – 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

### Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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.
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-коммуникационные 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
	<b>МДК 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>144</b>			
ПК1.1	Тема 1.2 ассортимент полуфабрикатов из мяса	54	Приемка сырья, оценка качества, размораживание, срезание клейм, мытьё, обсушивание, разруб, обвалка, зачистка, жиловка, приготовление полуфабрикатов измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленой	Тема 1.1. Организация рабочих мест мясного цеха, правила Т.Б. при проведении работ и эксплуатации оборудования. Кулинарный разруб и обвалка говядины.	6
				Тема 1. 10. Организация рабочих мест рыбного цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Тема 1.2. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из говядины.	6
				Тема 1.3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт.	6
				Тема 1.4. Кулинарный разруб баранины и свинины. Обвалка, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.	6
				Тема 1.5. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.	6
				Тема 1.6. Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	6



			массы	Тема 1. 7. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	6
				Тема 1. 8. Обработка субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	6
				Тема 1. 9. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	6
ПК1.2	Тема 1.3 ассортимент полуфабрикатов из рыбы	42	Приемка сырья, оценка качества, размораживание, вымачивание, удаление голов, чешуи, плавников, потрошение, мытье, нарезка полуфабрикатов . измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы	Тема 1.10 Организация рабочих мест рыбного цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования	6
				Тема 1. 17. Организация рабочих мест птицегольевого цеха. ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Тема 1. 11. Разделка рыбы с костным скелетом.	6
				Тема 1. 12. Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.	6
				Тема 1. 13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре.	6
				Тема 1. 14. Обработка рыбы для фарширования, приготовление полуфабрикатов (целиком, кругляши, батоном).	6
				Тема 1. 15. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	6
				Тема 1. 16. Приготовление кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	6
ПК1.3	Тема 1.4 ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы	30	Приемка сырья, оценка качества, размораживание ,мытьё, обсушивание, разделка, приготовление полуфабрикатов	Тема 1.17 Организация рабочих мест птицегольевого цеха. ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования.	6
				Тема 1. 18. Кулинарная обработка домашней птицы.	6
				Тема 1. 19. Приготовление полуфабрикатов из птицы в целом, порционном виде.	6
				Тема 1. 20. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов их нее.	6

			измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.	Тема 1. 21. Обработка субпродуктов птицы, в том числе утиной и гусиной печени. Приготовление полуфабрикатов из них.	6
ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3	Тема 1.5 Расчетная часть	18	Работа со сборником рецептур, ГОСТами, ТУ, и др. нормативной документацией.	Тема 1. 22. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт.	6
Тема 1. 23. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт.				6	
Тема 1. 24. Составление технологических, технико-технологических карт, работа по формулам, таблицам.				6	
				Промежуточная аттестация в форме зачета	
	Всего часов	864			

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>		144	
<p>Виды работ: Приемка сырья, оценка качества, размораживание, срезание клейм, мытьё, обсушивание, разруб говядины, свинины, баранины, обработка домашней птицы, рыбы, обвалка, зачистка, жиловка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы Работа со сборником рецептур, ГОСТами, ТУ, и др. нормативной документацией</p>			
<p>Тема 1.1. Организация рабочих мест мясного цеха,</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом</p>	6	2

правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Кулинарный разруб и обвалка говядины.		технологического процесса обработки мяса. Организация рабочего места в цехе.		2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Кулинарный разруб и разделка передней четвертины, обвалка говядины.		2
	4	Кулинарный разруб и разделка задней четвертины, обвалка говядины.		2
Тема 1.2 Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из говядины.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Зачистка, жиловка мяса. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.		2
	3	Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов.		2
	4	Нарезка порционных полуфабрикатов из говядины.		2
	5	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из говядины.		2
Тема 1.3 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Ассортимент, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.		2
	3	Работа со сборником рецептов по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2
	4	Составление технологических карт.		2
Тема 1.4 Кулинарный разруб баранины и свинины. Обвалка, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Разруб баранины и свинины, обвалка, зачистка, жиловка.		2
	3	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.		2
	4	Работа со сборником рецептов по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2

Тема 1.5 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Приготовление порционных полуфабрикатов		2
	3	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов		2
	4	Работа со сборником рецептур по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2
Тема 1.6 Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Механическая обработка мяса, приготовление рубленой массы из мяса.		2
	3	Работа со сборником рецептур по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2
	4	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы мяса.		2
Тема 1.7 Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Механическая обработка мяса, приготовление котлетной массы из мяса.		2
	3	Работа со сборником рецептур по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2
	4	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы мяса		2
Тема 1.8 Обработка субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Механическая обработка субпродуктов мяса.		2
	3	Механическая обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.		2
	4	Работа со сборником рецептур по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2

Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов мяса.		2
	3	Приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят.		2
	4	Приготовление полуфабрикатов из молочных поросят и поросячьей головы.		2
Тема 1.10 Организация рабочих мест рыбного цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования	<b>Содержание</b>		6	
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса обработки рыбы. Организация рабочего места в цехе.		2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Характеристика операций при механической обработке рыбы разных пород		2
	4	Отличительные особенности обработки рыбы в зависимости от её строения		2
Тема 1.11 Разделка рыбы с костным скелетом.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Особенности обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.		2
	3	Способы разделки рыбы на филе.		2
	4	Работа со сборником рецептов по расчетам массы рыбы для изготовления полуфабрикатов		2
Тема 1.12 Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.		2
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы разных способов разделки для припускания.		2
	4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы разных способов разделки для варки.		2

Тема 1.13 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.		
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы разных способов разделки для жарки основным способом.		
	4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы разных способов разделки для жарки во фритюре.		
Тема 1.14 Обработка рыбы для фарширования, приготовление полуфабрикатов (целиком, кругляши, батоном).	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.		
	3	Приготовление фаршей для фарширования рыбы.		
	4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы разных способов разделки для фарширования (целиком, кругляши, батоном)		
Тема 1.15 Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.		
	3	Приготовление котлетной массы из рыбы.		
	4	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы рыбы.		
Тема 1.16 Приготовление кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.		
	3	Приготовление кнельной массы из рыбы. Обработка и использование пищевых отходов рыбы.		
	4	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы рыбы.		

Тема 1.17 Организация рабочих мест птицебельного цеха. ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса обработки рыбы. Организация рабочего места в цехе.		2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Характеристика операций при механической обработке птицы разных видов.		2
	4	Особенности обработки домашней птицы, дичи, кролика.		2
Тема 1.18 Кулинарная обработка домашней птицы.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Кулинарная обработка охлажденной, мороженой птицы.		2
	3	Приготовление фаршей для фарширования птицы.		2
	4	Работа со сборником рецептов по расчетам массы птицы для изготовления полуфабрикатов		2
Тема 1.19 Приготовление полуфабрикатов из птицы в целом, порционном виде.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы птицы для изготовления полуфабрикатов		2
	3	Приготовление полуфабрикатов птицы целой тушкой.		2
	4	Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы.		2
Тема 1.20 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы птицы для изготовления полуфабрикатов		2
	3	Приготовление котлетной массы из птицы.		2
	4	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы		2



Тема 1.21 Обработка субпродуктов птицы, в том числе утиной и гусиной печени. Приготовление полуфабрикатов из них.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы птицы для изготовления полуфабрикатов		2
	3	Обработка субпродуктов птицы, в том числе утиной и гусиной печени.		2
	4	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов птицы, в том числе из утиной и гусиной печени.		2
Тема 1.22 Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Работа с нормативной документацией на сырьё.		2
	2	Расчет сырья по сборнику рецептов, решение задач.		2
	3	Составление технологических карт на блюда из рыбы.		2
	4	Составление технико–технологических карт.		2
Тема 1.23 Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Работа с нормативной документацией на сырьё.		2
	2	Расчет сырья по сборнику рецептов, решение задач.		2
	3	Составление технологических карт на блюда из домашней птицы.		2
	4	Составление технико–технологических карт.		2
Тема 1.24 Составление технологических, технико-технологических карт, работа по формулам, таблицам.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Работа с нормативной документацией на сырьё.		2
	2	Расчет сырья по сборнику рецептов, решение задач.		2
	3	Составление технологических карт на блюда данной группы		2
	4	Составление технико–технологических карт на блюда данной группы		2
Промежуточная аттестация в форме			зачета	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

#### **Оснащение учебного кулинарного цеха:**

##### **1.Оборудование:**

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,
- шкафы,
- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;

##### **2. Инструменты и приспособления:**

- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;

##### **3. Средства обучения:**

- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептов;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла рассредоточенно.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценка приготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Защита презентации изделий.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Защита выполненных индивидуальных заданий.