

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум
инновационных технологий»

Утверждена приказом директора
ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский
многопрофильный техникум инновацион-
ных технологий»
№ 201 от 01.10.2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Рабочая программа практики является дополнением к рабочей программе профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и разработана в соответствии с рабочей программой профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, разработанной по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер для очной формы обучения.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий».

Разработчик:

Неродова Ольга Николаевна


(подпись)

Преподаватель профессионального цикла ГАПОУ РБ «БРМТИТ»

Рецензент:

Кутузова Татьяна Юрьевна



(подпись)

Директор кафе «ДиВа»

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии очного и очно-заочного отделений


Протокол № 1 от

« 16 » сентября 2015 г.

Председатель ЦМК 
(подпись)

Протокол № 1 от

« 14 » сентября 2016 г.

Председатель ЦМК 
(подпись)

Протокол № _____ от

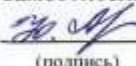
« _____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦМК _____
(подпись)

Согласовано

« 16 » сентября 2015 г.

Заместитель директора по УПР

 Абросимова Ю. О.
(подпись)

Согласовано

« 14 » сентября 2016 г.

Заместитель директора по УПР

 Абросимова Ю. О.
(подпись)

Согласовано

« _____ » _____ 20__ г.


Заместитель директора по УПР

_____ Абросимова Ю. О.
(подпись)

Рекомендована методическим советом в качестве дополнения к рабочей программе профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Протокол № 1 от

« 30 » сентября 2015 г.

Секретарь МС 
(подпись)

Протокол № 1 от

« 19 » сентября 2016 г.

Секретарь МС 
(подпись)

Протокол № _____ от

« _____ » _____ 20__ г.

Секретарь МС _____
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Учебным планом и программой профессионального модуля предусмотрено проведение учебной и производственной практики.

Целью практики является:

1. комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии;
2. формирование профессиональных компетенций обучающихся;
3. приобретение обучающимся опыта практической работы.

В процессе прохождения практики у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
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.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является приобретение практического опыта:

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

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Код междисциплинарного курса	Курс (указываются курсы, в течение которых изучается модуль)	Семестр (указываются семестры, в течение которых изучается модуль)	Объем времени, отведенный на освоение МДК					
			Максимальная учебная нагрузка и практика	Обязательная аудиторная нагрузка				
				Всего часов	в том числе:			
			Теоретические занятия		Лабораторные работы и практические занятия	Курсовые работы (проекты)		
МДК 05.01	3	5	162	60	26	34	-	
		6	144	-	-	-	-	
Всего:			306	60	26	34	-	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛА

3.1. Тематический план практики

Учебная практика

№ п/п	Виды работ
1	Организация работы и рабочего места в мясном и горячем цехе.
2	Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из говяжьей полутуши.
3	Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из бараньей и свиной туши.
4	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
5	Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.
6	Кулинарная разделка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.
7	Приготовление и оформление отварных и припущенных мясных блюд.
8	Приготовление и оформление тушеных и жареных блюд из мяса.
9	Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса.
10	Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной масс.
11	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов.
12	Приготовление и оформление блюд из птицы.

Итоговая аттестация по учебной практике – **не предусмотрено**

Форма контроля и оценки – **дневник-отчет**

Производственная практика

№ п/п	Виды работ	
1	Организация работы и рабочего места в мясном и горячем цехе на предприятии общественного питания.	
2	Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из говяжьей полутуши на предприятии общественного питания.	
3	Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из бараньей и свиной туши на предприятии общественного питания.	
4	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё на предприятии общественного питания.	
5	Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них на предприятии общественного питания.	
6	Кулинарная разделка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы на предприятии общественного питания.	
7	Приготовление и оформление отварных и припущенных мясных блюд на предприятии общественного питания.	
8	Приготовление и оформление тушеных и жареных блюд из мяса на предприятии общественного питания.	
9	Приготовление и оформление запеченных блюд из мясана предприятия общественного питания.	
10	Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной масс на предприятии общественного питания.	
11	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов на предприятии общественного питания.	
12	Приготовление и оформление блюд из птицы на предприятии общественного питания.	

Итоговая аттестация по производственной практике – **не предусмотрено**

Форма контроля и оценки – **дневник-отчет**

3.2. Содержание практики

Учебная практика

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов
1	МДК 05.01	Организация работы и рабочего места в мясном и горячем цехе.	1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	1
			2. Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1
			3. Обслуживание производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	2
			4. Производство мелкого ремонта производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	2
			Итого:	6
2	МДК 05.01	Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из говяжьей полутуши.	1. Разделка и обвалка передней части говяжьей полутуши.	2
			2. Разделка и обвалка задней части говяжьей полутуши.	2
			3. Приготовление полуфабрикатов из говядины.	2
			Итого:	6
3	МДК 05.01	Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из бараньей и свиной туши.	1. Разделка и обвалка бараньей туши.	1
			2. Разделка и обвалка свиной туши.	1
			3. Приготовление полуфабрикатов из баранины.	2
			4. Приготовление полуфабрикатов из свинины.	2

			Итого:	6
4	МДК 05.01	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	1. Приготовление натуральной рубленой массы.	1
			2. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.	1
			3. Приготовление котлетной массы.	2
			4. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	2
			Итого:	6
5	МДК 05.01	Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	1. Обработка субпродуктов.	3
			2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	3
			Итого:	6
6	МДК 05.01	Кулинарная разделка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.	1
			2. Заправка птицы и дичи.	1
			3. Обработка субпродуктов птицы.	1
			4. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	1
			5. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
			6. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	1
			Итого:	6
7	МДК 05.01	Приготовление и оформление отварных и припущенных мясных блюд.	1. Приготовление и оформление отварных мясных блюд.	3
			2. Приготовление и оформление припущенных мясных блюд.	3

			Итого:	6
8	МДК 05.01	Приготовление и оформление тушеных и жареных блюд из мяса.	1. Приготовление и оформление тушеных блюд из мяса.	3
			2. Приготовление и оформление жареных блюд из мяса.	3
			Итого:	6
9	МДК 05.01	Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса.	1. Приготовление запеканки картофельной с мясом.	1
			2. Приготовление макаронника с мясом.	1
			3. Приготовление говядины в луковом соусе запеченной.	2
			4. Приготовление солянки сборной на сковороде.	2
			Итого:	6
10	МДК 05.01	Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной масс.	1. Приготовление и оформление блюд из рубленой массы.	3
			2. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы.	3
			Итого:	6
11	МДК 05.01	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов.	1. Приготовление языка отварного.	2
			2. Приготовление блюд из почек и печени.	2
			3. Приготовление блюд из сердца и легкого.	2

			Итого:	6
12	МДК 05.01	Приготовление и оформление блюд из птицы.	1. Приготовление отварной птицы и дичи.	1
			2. Приготовление припущенной птицы и дичи.	1
			3. Приготовление жареной птицы и дичи.	2
			4. Приготовление тушеной птицы и дичи.	2
			Итого:	6
			Всего:	72

Производственная практика

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов
1	МДК 05.01	Организация работы и рабочего места в мясном и горячем цехе на предприятии общественного питания.	1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	3
			2. Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	3
			3. Обслуживание производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	3
			4. Производство мелкого ремонта производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	3
			Итого:	12
2	МДК 05.01	Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из говяжьей полутуши на предприятии общественного питания.	1. Разделка и обвалка передней части говяжьей полутуши.	4
			2. Разделка и обвалка задней части говяжьей полутуши.	4
			3. Приготовление полуфабрикатов из говядины.	4
			Итого:	12
3	МДК 05.01	Кулинарная разделка, обвалка и приготовление натуральных полуфабрикатов из бараньей и свиной туши на предприятии общественного питания.	1. Разделка и обвалка бараньей туши.	3
			2. Разделка и обвалка свиной туши.	3
			3. Приготовление полуфабрикатов из баранины.	3
			4. Приготовление полуфабрикатов из свинины.	3

			Итого:	12
4	МДК 05.01	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё на предприятии общественного питания.	1. Приготовление натуральной рубленой массы.	3
			2. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.	3
			3. Приготовление котлетной массы.	3
			4. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	3
			Итого:	12
5	МДК 05.01	Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них на предприятии общественного питания.	1. Обработка субпродуктов.	6
			2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	6
			Итого:	12
6	МДК 05.01	Кулинарная разделка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы на предприятии общественного питания.	1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.	2
			2. Заправка птицы и дичи.	2
			3. Обработка субпродуктов птицы.	2
			4. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	2
			5. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
			6. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	2
			Итого:	12
7	МДК 05.01	Приготовление и оформление отварных и припущенных мясных блюд на предприятии общественного питания.	1. Приготовление и оформление отварных мясных блюд.	6
			2. Приготовление и оформление припущенных мясных блюд.	6

			Итого:	12
8	МДК 05.01	Приготовление и оформление тушеных и жареных блюд из мяса на предприятии общественного питания.	1. Приготовление и оформление тушеных блюд из мяса.	6
			2. Приготовление и оформление жареных блюд из мяса.	6
			Итого:	12
9	МДК 05.01	Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса на предприятии общественного питания.	1. Приготовление запеканки картофельной с мясом.	3
			2. Приготовление макаронника с мясом.	3
			3. Приготовление говядины в луковом соусе запеченной.	3
			4. Приготовление солянки сборной на сковороде.	3
			Итого:	12
10	МДК 05.01	Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной масс на предприятии общественного питания.	1. Приготовление и оформление блюд из рубленой массы.	6
			2. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы.	6
			Итого:	12
11	МДК 05.01	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов на предприятии общественного питания.	1. Приготовление языка отварного.	4
			2. Приготовление блюд из почек и печени.	4
			3. Приготовление блюд из сердца и легкого.	4
			Итого:	12

12	МДК 05.01	Приготовление и оформление блюд из птицы.	1. Приготовление отварной птицы и дичи.	3
			2. Приготовление припущенной птицы и дичи.	3
			3. Приготовление жареной птицы и дичи.	3
			4. Приготовление тушеной птицы и дичи.	3
			Итого:	12
			Всего:	144

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу практики по профессиональному модулю
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
Неродовой Ольги Николаевны,
преподавателя профессионального цикла

Рабочая программа практики является дополнением к рабочей программе профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, примерной программы модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебным планом образовательного учреждения, а так же рабочей программой профессионального модуля.

Рабочая программа практики предусматривает учебную практику на 3 курсе в объеме 72 часов и концентрированную производственную практику в объеме 144 часов.

Рабочая программа практики содержит паспорт образовательной программы, структуру и содержание практики профессионального модуля. В условиях реализации рабочей программы практики по профессиональному модулю «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» изложены требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Рецензент



Кутузова Т. Ю., директор кафе «ДиВа»