

**Приложение 4.3.44.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной
многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
ПП.02 производственной практики
по профессиональному модулю ПМ.02
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной
продукции»
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Ардатов
2017**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Т.М.Ермакова Т.М.Ермакова

08 08 2014г

Разработчики:

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования **по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	2
2. Структура и содержание производственной практики	4
3. Условия реализации программы производственной практики	5
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 02 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности, освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса производства и производство сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Общие компетенции:

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики -72 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		72
Раздел 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	6
	Приготовление салатов из сырых овощей, закусок из овощей.	6
	Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов.	6
	Приготовление бутербродов, канапе.	6
	Приготовление сложных холодных закусок из яиц и сыра	6
Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Приготовление сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	12
	Приготовление сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.	6
	Приготовление сложных холодных закусок из птицы.	6
Раздел 3. Приготовление сложных холодных соусов.	Приготовление сложных холодных соусов: масляные смеси.	6
	Приготовление сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе.	6
Раздел 4. Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Организация технологической линии по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции Дифференцированный зачет	6
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Областной многопрофильный техникум» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания.

Обучающиеся при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от техникума:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования обучающимися в период практики;
- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения обучающимися программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике обучающихся техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении обучающимися техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;

Информационное обеспечение обучения

Основная учебная литература:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария.», Москва, Издательский центр «Академия», 2014.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.- Академия, 2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
2. Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>

Дополнительные источники:

1. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд. центр. «Академия» .2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник М. – Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
4. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд. М. Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
5. Ивенская О. Кулинарная энциклопедия 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
6. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров 2015г. Электронный ресурс; <http://www.znanium.com>.
7. Васильева Я.В Мясные деликатесы по-домашнему: Закуски. Салаты. Заливное.2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
8. Все о кулинарии. 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Нормативные документы

- ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-
Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"
.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.
Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>
2. «Просто вкусно и полезно»
Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>
3. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>
4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

Общие требования к организации производственной практики

Согласно учебного плана предусматривается следующий вид практики:
производственная практика по профессиональному модулю ПМ. 02 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (ПП.02)** в объеме 72 часов проводится концентрированно.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

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

Таблица 1 - Формы и методы контроля и оценки освоенных общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования	

	и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

Таблица 2- Формы и методы контроля и оценки освоенных профессиональных компетенций

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики(заполнение контрольной ведомости обучающегося). Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Дифференцированный зачет.

		<p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок; приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</p>	
<p>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики(заполнение контрольной ведомости обучающегося). Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Дифференцированный зачет.</p>

		<p>с/х птицы для сложных блюд; подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</p>	
<p>Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов</p>	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления холодных соусов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных соусов приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленной рыбы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики(заполнение контрольной ведомости обучающегося). Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Дифференцированный зачет.</p>

