

**Приложение 4.3.47.
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.03 Производственной практики
по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции
для специальности среднего профессионального образования
19.02.10.Технология продукции общественного питания**

Ардатов

2017 г.

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

Протокол № 1

Т.М.Ермакова

«28» 08 2014г

Разработчики:

Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин

ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федеральный
государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по
специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики	
2	Результаты освоения программы производственной практики	
3	Тематический план и содержание производственной практики	
4	Условия реализации программы производственной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания

в части освоения квалификации: техник-технолог
(наименование квалификации)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;

- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

-

ВПД	Требования к умениям (практическому опыту)
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	разрабатывает ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организовывает технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготавливает мясо, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контролирует качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции- 72часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

3. Структура и содержание программы производственной практики

3.1. Тематический план

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.03.«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	Приготовления горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	ПП. 03-72 часов.
Тема 1.	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Соблюдение температурных режимов и условий приготовления горячей кулинарной продукции: супов с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	12
Тема 2.	Приготовления горячей кулинарной продукции: соусов с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	12
Тема 3.	Приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление блюд из овощей и грибов и сыра с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	12
Тема 4.	Приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление блюд из рыбы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности	12

	промышленного производства.	
Тема 5.	Приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление блюд из мяса с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	12
Тема 6.	Приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление блюд из мяса птицы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. Дифференцированный зачет	12
Всего		72

4.УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

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 обучающихся 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;

Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика проводится концентрированно.

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная учебная литература.

1.Н.А.Анфимова. Кулинария Учебник М. – Академия –328.. 2014г.

2.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Основы технологии производства продукции общественного питания, М.Академия, 2015 г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

3. 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>

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).

Дополнительные источники:

1.О. Ивенская. Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

2.Н.Э.Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, М. Изд.центр.

«Академия» 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

3.В.П.Золин. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»:

Учебник М. – Изд.центр. Академия –246с.2014г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

4. Андонова Н.И. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

5.Приготовление супов и соусов, практикум. Дубровская Н.И. ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

6. Приготовление блюд из рыбы, практикум, Кочурина Т.А., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

7.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник СПО, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

8.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, практикум, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

9.Соколова Е.И. Прготовление блюд из овощей и грибов, учебное пособие , ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г

10.Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. , учебное пособие, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г

11 . Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. Режим доступа: <http://znanium.com/>

12.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 <http://znanium.com/>

13.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания Васюкова А. Т. - М.: “Дашков и К°”, 2013 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>

14.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014 - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6. Режим

доступа: <http://znanium.com/>

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>

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПП 03. - проводится в объеме 72 часов концентрированно. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.

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

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 производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	Экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики дифференцированный зачет.