

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
« Варнавинский технолого-экономический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики**

**ПМ. 02 .01 Организация процесса приготовления и приготовление т сложной холодной кулинарной
продукции.**

Рабочая программа производственной практики ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено предметно-цикловой
комиссией
протокол № от «___» _____ 2015г

Заместитель директора УПР
_____/В.М. Смирнов

Составители :
Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 02.01 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, выполнение трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчет массы сырья и п/ф для сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

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 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 сочетания 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, 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;
технология 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 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ. 02.01:

всего 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок .
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения
ОК 3.	Принимать решения стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

№п/п	Виды работ на производственную практику	Количество часов
1.	Вводный инструктаж. Организация рабочего места.	6
2.	Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, бутербродов, сложных холодных блюд и закусок.	6
3.	Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок	6
4.	Технология приготовления легких и сложных холодных закусок. Оценка качества готовых легких и сложных холодных закусок	6
5.	Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления канапе, бутербродов, холодных блюд и закусок и соусов.	6
6.	Технология приготовления канапе , бутербродов. Оценка качества готовых легких и сложных холодных закусок.	6
7.	Технология приготовления холодных блюд из рыбы и подбор гарниров, заправок и соусов.	6
8.	Технология приготовления холодных блюд из мяса и подбор гарниров, заправок и соусов	6
9.	Технология приготовления холодных блюд из птицы и подбор гарниров, заправок и соусов.	6
10.	Технология приготовления соусов.	6
11.	Приготовление сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе.	6
12.	Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.	6
	Всего	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Общие требования к организации производственной практики

4.1 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится на основании заключения прямых договоров с предприятием и организациями района по соответствующему профилю.

4.1.1 По итогам завершения практики обучающиеся представляют дневники и отчеты о прохождении производственной практики.

4.2 Характеристика рабочих мест

Для освоения профессиональных компетенций предприятия (организация) предоставляют оснащенные рабочие места обучающимся в соответствии с профессией обеспечивают их производственным заданием.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Контроль и руководство осуществляется руководителем практики от предприятия и техникума.

Руководителем практики от техникума назначается преподаватель спец. дисциплин. На предприятии за каждым обучающимся закрепляется наставник, он же является и руководителем практики.

Результаты обучения (практический опыт)	Формы и методы
иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчет массы сырья и п/ф для сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	Экспертная оценка выполнения работ производственной практики