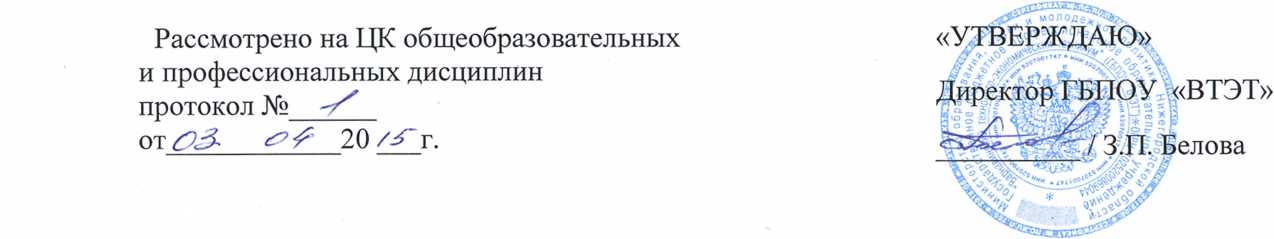
Министерство образования Нижегородской области  
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(заочная форма обучения)

**2015г**

Рабочая программа производственной практики ПМ01 «**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

**Разработчик:**

**Кропотова В.И. – 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 ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

* 1. **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 кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

**1.2. Цели и задачи практики -требования к результатам освоения производственной практики**

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модуля 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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся в ходе освоения практики должен:

**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;

**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;

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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.

**1.3. Количество на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.01**

Всего часов - 72 часа.

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |

**3.СТРУКТУРА и содержание РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01.**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **ВИДЫ РАБОТ** | **Кол-во**  **часов** |
| 1. | Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием. Первичная обработка овощей, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. | 12 |
| 2. | Первичная обработка плодов, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. | 12 |
| 3. | Первичная обработка грибов, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. | 12 |
| 4. | Первичная обработка мяса, тушек ягнят, молочных поросят, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности изготовленных полуфабрикатов. | 12 |
| 5. | Первичная обработка рыбы, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. | 12 |
| 6. | Первичная обработка домашней птицы, утиной и гусиной печени, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. | 12 |
|  | **Всего часов:** | **72** |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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.

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

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

**5. Контроль и оценка результатов освоения 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.

|  |  |
| --- | --- |
| Результат обучения (практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов практического опыта |
| **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; | Экспертная оценка выполнения работ на производственной практике |