Министерство образования Нижегородской области
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПП. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(заочная форма обучения)

**2015 г**



 Рабочая программа производственной практики ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

**Составитель:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**1.1.Область применения программы.**

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

ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.

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.

**1.2.Цели и задачи 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 сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии,
* оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
* контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

 **уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

* ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
* классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
* классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
* методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
* принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
* требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
* требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
* основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов,
* блюд из овощей, грибов, сыра;
* основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
* правила соусной композиции горячих соусов;
* температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих
* соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
* варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
* правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной
* горячей кулинарной продукции;
* технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов,
* блюд из мяса и птицы;
* технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным
* супам;
* гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
* правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
* технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
* правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
* варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
* традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
* варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
* температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
* правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и
* отдельных готовых горячих сложных соусов;
* требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей,
* грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих сложных соусов и заготовок к
* ним в охлажденном и замороженном виде;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей

 кулинарной продукции;

* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной
	+ горячей продукции.

 **1.3**. **Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.03**

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 сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1  | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов. |
| 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. |
| 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.03. Организация процесса

 приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Виды работ** | **Кол-во****часов** |
| 1. | Технология приготовления специальных гарниров для сложных пюреобразных, прозрачных супов. |  6 |
| 2. | Технология приготовления специальных гарниров для сложных национальных супов. | 6 |
|  3. | Технология приготовления сложных национальных супов. | 6 |
|  4. | Технология приготовления горячих сложных соусов. | 6 |
|  5. | Технология приготовления горячих сложных блюд из овощей. | 6 |
|  6. | Технология приготовления горячих сложных блюд из грибов. | 6 |
|  7. | Технология приготовления горячих сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 6 |
|  8. | Технология приготовления горячих сложных блюд из рыбы «Рыба гриль» Определить требования к качеству готового блюда. | 6 |
|  9. | Технология приготовления горячих сложных блюд из рыбы «Зразы рубленные с черносливом по- российски». Определить качество готового блюда. Подача. | 6 |
|  10. | Технология приготовления горячих сложных блюд из мяса «Люля-кебаб». Определить требования к качеству готового блюда. Подача. | 6 |
|  11. | Технология приготовления горячих сложных блюд из мяса «Поросенок жареный». Определить качество готового блюда. Подача. | 6 |
|  12. | Технология приготовления горячих сложных блюд из мяса птицы «Чахохбили». Определить качество готового блюда. Подача. | 6 |
|  | **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 сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; | Экспертная оценка выполнения работ на производственной практике |