

Рабочая программа производственной практики ПП. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | Заместитель директора по учебно- воспитательной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Хмелева О.Ю./ |

**Разработчики:**

**Криворучко Е.В – преподаватель спец.дисциплин**

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Содержательная экспертиза:

**Внешняя экспертиза**

**Председатель правления**

Краснобаковского потребительского общества « Общепит» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Г.А./Смирнова

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Паспорт программы учебной (производственной) практики |  |
| 2 | Результаты освоения программы учебной  практики |  |
| 3 | Тематический план и содержание учебной  практики |  |
| 4 | Условия реализации программы учебной  практики |  |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики |  |
| **6** | **Приложения** |  |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной (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**

*(код и наименование специальности СПО)*

в части освоения квалификации: **техник-технолог**

(наименование квалификации)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- Организация работы структурного подразделения.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Рабочая программа учебной (производственной) практики может быть использована дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1. Цели и задачи учебной (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.

Требования к результатам освоения учебной (производственной) практики.

В результате прохождения учебной (производственной) практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | разрабатывает ассортимент сложных холодных блюд и соусов;  рассчитывает массы сырья и полуфабрикатов для приготавливает сложные холодные блюда и соусы;  проверяет качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  организовывает технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  приготавливает сложные холодные блюда и соусы, использует различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервирует и оформляет канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформляет сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;  декорирует блюда сложными холодными соусами;  контролирует качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов; |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | разрабатывает ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  организует технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  приготавливает сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервирует и оформляет сложную горячую кулинарную продукцию;  контролирует безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции; |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | разрабатывает ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  организует технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  приготавливает сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использует различные технологии, оборудование и инвентарь;  оформляет и отделывает сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;  контролирует качество и безопасность готовой продукции;  организует рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;  изготавливает различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформляет кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | рассчитывает массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  приготавливает сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  приготавливает отделочные виды теста для сложных холодных десертов;  оформляет и отделывает сложные холодные и горячие десерты;  контролирует качество и безопасность готовой продукции |
| Организация работы структурного подразделения | планирует работу структурного подразделения (бригады);  оценивает эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);  принимают управленческие решения |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер» | проверяете органолептическим способом качество основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним; определяет их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  использует различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  оценивает качество готовых изделий |
| Выполнение работ по профессии «Повар» | Приготавливает простые блюда из овощей и грибов  Приготавливает простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста  Приготавливает супы и соусы  Приготавливает простые блюда из рыбы.  Приготавливает простые блюда из мяса и домашней птицы.  Приготавливает простые холодные блюда и закуски.  Приготавливает простые сладкие блюда и напитки |

1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:108 ч (3 недели)

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

|  |  |
| --- | --- |
| 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, 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 |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении |
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 7.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 7.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 7.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 7.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ПК 8.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК8.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |
| ПК8.3 | Производить подготовку зерновых продуктов, яиц, творога, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК8.4 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК8.5 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК8.6 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |
| ПК8.7 | Производить обработку рыбы с костным скелетом |
| ПК8.8 | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК8.9 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом |
| ПК8.10 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; |
| ПК 8.11 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК8.12 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК8.13 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| ПК8.14 | Готовить бульоны и отвары |
| ПК8.15 | Готовить простые супы |
| ПК 8.16. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов |
| ПК8.17 | Готовить простые холодные и горячие соусы |
|  | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюд |
| ПК8.18 | Готовить простые горячие напитки |
| ПК8.19 | Готовить и оформлять простые холодные напитки |

(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

квчек

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СО ДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
2. Тематический план учебной (производственной) практики

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ПК | Код и наименование профессиональных модулей | Количество часов по ПМ | Виды работ | Наименование тем учебной (производственной) практики | Количество часов по темам |
| ПК 3.1-3.4 | «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | УП.03 - 108 часов | Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Соблюдение температурных режимов и условий приготовления горячей кулинарной продукции: супов, со­усов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Выбор способов и приемов приготовления сложной горя­чей кулинарной продукции. | Организация технологического про­цесса приготовления, оформления и реализа­ции сложной горячей кулинарной продукции | 108 |
| Приготовление, оформление и реа­лизация супов сложного ассортимента |
| Приготовление, оформление и реа­лизация, сложных горячих соусов |
| Приготовление, оформление и реа­лизация сложных блюд из овощей, грибов и сыра |
| Приготовление, оформление и реа­лизация сложных блюд из рыбы, мяса и сель­скохозяйственной (домашней) птицы |
| ПП.03 – 72 часов | Приготовление горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и пти­цы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. |  | **72** |
|  |
|  |  |  |  |  |  |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов - 2; мастерских - 1.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, доска, плакаты, таблицы и прочее;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, холодильник; инструменты, инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда для сервировки, столовые приборы.

.

* 1. 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.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

)

* 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.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ПРАКТИКИ ПО

ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной (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.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения(практический опыт) в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики  (заполнение  контрольной ведомости обучающегося);  мониторинг умений при самооценке обучающимися  (дневник обучающегося);  письменный опрос;  тестирование |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| Организация работы структурного подразделения |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер» |
| Выполнение работ по профессии «Повар» |

Преподаватель Криворучко Е.В