

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»


Л.А. Зарипова

"28" 08 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ


Л.В. Терещенко

"28" 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

**по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

Павлоградка 2019г.

Рабочая программа производственной практики по ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области " Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора

Н.А. Шагин-старший мастер

Л.А Зарипова – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «17» 08 2019г.

Председатель МК:



Н.А.Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **19.02.10.Технология производства общественного питания**

1.2. Цели и задачи производственной практики:

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

иметь практический опыт:

- ☞ разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- ☞ расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ☞ проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ☞ организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- ☞ приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ☞ сервировка и оформления канапе, легких и сложных 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;

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование результатов 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 сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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.

- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;

- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий

**Рекомендуемое количество часов на производственную практику
30 часов .**

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

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ПК 2.1	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
ПК 2.2	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	12
ПК 2.3	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	6
Дифференцированный зачёт		6
Всего		30

**3.1.Содержание производственной практики по ПМ
02.Организация процесса приготовления**

и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Наименование профессионального модуля, тем практики	Содержание учебного материала	Кол-во часов.
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		6
<p>Тема.1.1. Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции. Приготовление канапе, бутербродов, салатов, винегретов в ассортименте и заправок к ним в условиях ПОП.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности.Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места в холодном цехе на ПОП. Нарезка хлеба Подготовка гастрономических продуктов из мяса, рыбы: очистка, нарезка, порционирование. Выпечка изделий из слоёного теста, заварного, сдобного , пресного. Приготовление канапе на хлебобулочных изделиях. Различные варианты оформления канапе. Подготовка овощей и зелени для оформления бутербродов. Приготовление салатов ,винегретов и заправок к ним. Расчет массы сырья. Сервировка и оформление канапе и бутербродов, салатов. Оформить технологические карты.</p>	6
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		12
<p>Тема 2.1.Выполнение работ по организации и приготовлению сложных холодных блюд из рыбы в условиях ПОП.</p>	<p>Разработать ассортимент блюд из рыбы. Рассчитать сырье и п-ф для блюд. Приготовить блюда из рыбы :сельдь рубленая, рыба под майонезом, рыба под маринадом, рыбы заливная ,</p>	6

	<p>фаршированная</p> <p>Оформить и декорировать блюда.</p> <p>Применить карвинга для оформления.</p> <p>Сделать бракераж готовых блюд.</p> <p>Оформить технологические карты.</p>	
<p>Тема 2.2.Выполнение работ по организации и приготовлению сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы в условиях ПОП.</p>	<p>Разработать ассортимент блюд из мяса.</p> <p>-Рассчитать сырье и п-ф для блюд: ростбиф, говядина заливная, паштет из печени, поросенок фаршированный .</p> <p>-Разработать ассортимент блюд из птицы.</p> <p>Рассчитать сырье для блюд: курица галантин, филе из кур фаршированное, паштет из птицы, рулет из курицы.</p> <p>Приготовить блюда используя различные технологии.</p> <p>Сервировать и оформить блюда.</p> <p>Декорировать соусами ,подобрать гарнир.</p> <p>Сделать бракераж готовых блюд.</p> <p>Оформить технологические карты.</p>	6
<p>Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>		6
<p>Тема.3.1.Выполнение работ по организации и приготовлению сложныххолодных соусов в условиях ПОП.</p>	<p>Ознакомление с соусным отделением, оборудованием. Инвентарем.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Приготовление соусов на растительном масле: соус майонез и его производные,заправки.</p> <p>Приготовление холодных соусов на уксусе: маринад овощной, соус хрен и его производные, масляные смеси, соусы европейской кухни.</p> <p>Декорировать тарелки соусом.</p> <p>Сделать бракераж готовых блюд.</p> <p>Оформить технологические карты.</p>	6
<p>Дифференцированный зачёт</p>		6
<p>Итого</p>		30

4. Условия реализации программы производственной практики по ПМ.02

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение тем МДК 02. и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая). Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора техникума. При организации практики ответственный мастер производственного обучения :

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
 - устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- .проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
 - осуществляет контроль за правильностью использования обучающимися в период практики;
 - оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими

индивидуальных заданий.

Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

По окончании практики, обучающиеся представляют мастеру производственного обучения для контроля дневники отчёт по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты	Формы и методы контроля и оценки
<p>Практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и</p>	<p>Отчет о производственной практике (дневник); Предоставление портфолио</p>