

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

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

Л.А. Зарицова

"28" 08 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Павлоградка 20/19 г.

Рабочая программа производственной практики по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 2019 г.

Председатель МК:  Н.А.Берковская

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи производственной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

Целью производственной практики является:

-формирование общих и профессиональных компетенций

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

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 горячей 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 102 часа.

3. Тематический план производственной практики по ПМ03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Код Профессиональн ых компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ПК 3.1	Раздел№1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	18
ПК 3.2	Раздел№2 .Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	12
ПК 3.3.	Раздел№3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	12
ПК 3.4	Раздел№4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	54
Всего		102

3.1. Структура и содержание производственной практики по ПМ03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел №1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.		18
Тема 1.1. Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции на ПОП.	Инструктаж по Т.Б. с организацией работы горячего цеха предприятия .Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Порядок получения продуктов, оформление документов, правила санитарии и безопасного труда на производстве. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.	6
Тема 1.2. Приготовление сложных супов: борщей, щей, солянок, рассольников в условиях в условиях ПОП.	Варка заправочных сложных супов, доведение до вкуса и оформление, бракераж. Щи, борщи, рассольники, солянки. Варка сложных супов-пюре: из овощей, круп, доведение до вкуса , оформление и бракераж. Составление технологических карт.	6
Тема 1.3. Приготовление сложных супов: пюреобразных, прозрачных, сладких, холодных в условиях ПОП. 6	Варка сложных супов-пюре из мясных продуктов, доведение до вкуса , оформление и бракераж. Варка сложных прозрачных супов: приготовление бульонов, гарниров, оформление, бракераж. Приготовление сложных холодных супов на квасе, свекольном отваре, фруктовым отваре, доведение до вкуса , оформление и бракераж.	6

	Приготовление национальных супов: харчо, суп-поти, чихиртма, оформление, бракераж. Составление технологических карт.	
Раздел №2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.		12
Тема 2.1. Приготовление сложных горячих соусов: основного красного, белого и производных от них в условиях ПОП.	Ознакомление обучающихся с соусным отделением учебного кулинарного цеха. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Порядок получения продуктов, оформление документов, правила санитарии и безопасного труда на производстве. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих соусов. Приготовление основного белого, основного красного соуса на мясном и рыбном бульонах и их производные. Доведение до вкуса, декорирование тарелок.	6
Тема 2.2. Приготовление сложных горячих соусов: грибных, молочных, сметанных и яично-масляных в условиях ПОП.	Приготовление сложных соусов молочных и сметанных, и их производные, доведение до вкуса и декорирование тарелок. Приготовление яично-масляных соусов: сухарный, польский, голландский и его производные, доведение до вкуса, декорирование тарелок. Составление технологических карт.	6
Раздел №3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		12
Тема 3.1. Приготовление сложных горячих блюд из овощей в отварном, припущенном, тушенном и жареном виде в условиях ПОП.	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих блюд. Приготовление сложных блюд из овощей в отварном виде, припущенном, тушенном, жареном виде оформление блюда, сервировка. Бракераж. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции. Составление технологических карт.	6

<p>Тема 3.2. Приготовление сложных блюд из сыра, грибов в условиях ПОП.</p>	<p>Приготовление сложных блюд из сыра, оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции Приготовление сложных блюд из грибов, оформление блюда, сервировка. Бракераж. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции. Составление технологических карт.</p>	<p>6</p>
<p>Раздел№4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>		<p>54</p>
<p>Тема4.1. Приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной рыбы в условиях ПОП.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих блюд. Приготовление сложных блюд из припущенной ,отварной рыбы оформление блюда, сервировка ,бракераж. Составление технологических карт.</p>	<p>6</p>
<p>Тема4.2. Приготовление сложных горячих блюд из жареной и запеченной рыбы в условиях ПОП.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Приготовление сложных блюд из рыбы жареной во фритюре и основным способом, запечённой оформление, сервировка, бракераж. Составление технологических карт.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.3. Приготовление сложных горячих блюд из рыбной котлетной массы в условиях ПОП.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Приготовление сложных блюд из рыбной котлетной массы оформление, сервировка стола. Бракераж. Составление технологических карт.</p>	<p>6</p>
<p>Тема4.4. Приготовление сложных горячих жареных блюд из мяса в условиях ПОП.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих мясных блюд. . Жарение крупными и порционными кусками мяса до различной степени готовности, жарение мелкими кусочками мяса в воке. Оформление блюда. Бракераж. Составление технологических карт.</p>	<p>6</p>
<p>Тема4.5. Приготовление</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.</p>	<p>6</p>

сложных горячих тушённых блюд из мяса в условиях ПОП.	Приготовление сложных блюд из тушённого мяса , тушение крупными , мелкокусковыми кусками мяса с гарниром и без; оформление блюда, сервировка стола. Бракераж. Составление технологических карт.	
Тема4.6. Приготовление сложных горячих запечённых блюд из мяса в условиях ПОП.	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Приготовление сложных блюд из запечённого мяса , запекание мяса крупным куском с предварительной обжаркой оформление блюда, сервировка стола. Бракераж. Составление технологических карт.	6
Тема4.7. Приготовление сложных горячих блюд из рубленой натуральной и котлетной масс в условиях ПОП.	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Приготовление сложных блюд из рубленой натуральной и котлетной масс оформление блюда, бракераж, сервировка стола. Бракераж. Составление технологических карт.	6
Тема4.8. Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы в условиях ПОП.	Приготовление сложных блюд из жареной сельскохозяйственной птицы , оформление блюда, бракераж, сервировка стола. Составление технологических карт.	6
Тема4.9. Приготовление сложных горячих блюд из рубленой массы птицы в условиях ПОП.	Приготовление сложных блюд из жареной птицы , оформление блюда, сервировка. Приготовление сложных блюд из рубленой птицы и дичи, оформление блюда, сервировка стола. Бракераж. Составление технологических карт.	6
Дифференцированный зачет		6
Всего		102

4. Условия реализации программы производственной практики по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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 03 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции 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 обучающихся 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 освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных супов.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных супов.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.	Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных горячих соусов.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих соусов.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.	Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.	Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование,

рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	оборудования.	экспертная оценка выполнения практического задания.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.	Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Формулирование интересов к будущей профессии, специальности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применения методов приготовления различных десертов. Выполнение организационных мероприятий в производственных помещениях. Определение основных показателей производственной деятельности и оценка качества выработанной кулинарной продукции.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организационно-технологических мероприятий.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные. Использование различного оборудования, инвентаря и инструментов, посуды.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умения работать с сырьём, полуфабрикатами собственного и промышленного производства, поиск современных технологий и рецептов.	

<p>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами, производственным и обслуживающим персоналом, клиентами предприятия питания в ходе обучения.</p>	
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Обоснование инноваций в разработке производственных программ предприятий питания.</p>	