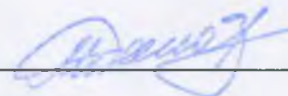


Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СРСК
А.Д. Шаповалов



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа ПП.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупнённую группу **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии****

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчик:
Пушина Любовь Ивановна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз
Потребительских обществ
Председатель правления
Н.В.Кузёма

МП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

_____ Л.И. Пущина.

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 17.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

_____ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

_____ С.В. Шаповаленко

Рекомендовано Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 28.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4-5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7-12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций:

Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: : формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ. 03 – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды работ и тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
ПМ03	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организация 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 	<p>-Ознакомление с технологической документацией на базе предприятия. Работа с нормативной справочной литературой по составлению технологических и технико-технологических карт</p>	6
		<p>- Ознакомление с планами цехов , каталогами оборудования на предприятия. Ознакомление с организацией рабочих мест в холодном цехе , закрепление правил ТБ при провидении работ при эксплуатации электрооборудования. Работа с санитарными правилами и нормами учета требований для работников.</p>	6
		<p>Приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых сложных горячих блюд</p>	6
		<p>Приготовление сложных пореобразных , прозрачных , национальных супов , прозрачных супов , национальных супов.</p>	6
		<p>Приготовление специальных гарниров к сложным супам.</p>	6

- проводить расчёты по формулам;
 - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - выбирать различные способы и приёмы 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);

Подбор пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования	6
Выбор полуфабрикатов из овощей, грибов, сыра, дополнительных компонентов и приготовление сложных горячих блюд с использованием различных способов тепловой обработки	6
Приготовление горячих сложных блюд из рыбы с использованием различных способов тепловой обработки. Оформление и подачи сложных горячих блюд из рыбы	6
Приготовление горячих сложных блюд из мяса с использованием различных способов тепловой обработки , оформление и подачи сложных горячих блюд из мяса	6
Приготовление горячих сложных блюд из домашней птицы с использованием различных способов тепловой обработки , оформление и подачи сложных горячих блюд из домашней птицы	6
Оформление и подачи сложных горячих блюд из рыбы с использованием соусов	6
Оформление и подачи сложных горячих блюд из мяса, птицы с использованием соусов, приготовление украшений для горячих сложных блюд.	6

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 и 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 		
--	---	--	--

	<p>приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 		
--	--	--	--

	<p>птицы и мяса в горячем виде;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 сложных горячих 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.		
--	---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции (для СПО) Васюкова А.Т..КноРус <https://www.book.ru/book/924187>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (3-е изд.) учебник 103117330
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учебник 104116543
4. Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (1-е изд.) учебник 101119462 2018г.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учебник 103115879 год
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 2018г.
7. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 2018г.

Дубровская Н.И. Электронный учебник: Приготовление супов и соусов (1-е изд.) электронный учебник 601317437 2015

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2016. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2015, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2015. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2017 – 664 с.

Дополнительные источники:

6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 272с.
7. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.- 352 с. (СПО).
8. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2017. – 314 с.
9. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2016. – 352с.
10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2015.- 192 с.
11. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2017.- 348 с.
12. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2016.- 96с.
1. Богусева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2017. -320с (Серия «Технология сервиса»).
13. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НАч. проф. образования – М.: ИЦ Академия, 2016. – 170 с.
14. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования М.: Экономика, 2015. – 190 с.
15. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
16. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
17. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
18. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
20. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2017 N 276);

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится: рассредоточено и концентрированно, в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватель спец.дисциплины, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно. По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Оценка приготовленных сложных супов. Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Оценка приготовленных сложных горячих соусов. Наблюдение за действиями обучающихся. Презентации изделий.
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Оценка приготовленных сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Оценка приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся	_____ <i>Фамилия, имя, отчество</i>
Специальность / профессия	_____ <i>Код и наименование специальности / профессии</i>
Успешно прошел (ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю	_____ <i>Код и наименование профессионального модуля</i>
Сроки прохождения практики, объем часов	С «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ В объеме _____ недель (____ часов)
Организация	_____ <i>Юридическое наименование организации и структурного подразделения</i>
Коды и наименование проверяемых компетенций	Оценка <i>(освоена / не освоена)</i>
ОК ...	
...	
п.	
ПК ...	
п.	
Итоговая оценка по практике	
Виды работ _____ <i>наименование видов работ</i>	<i>освоены / не освоены</i>
Дата	«__» _____ 20__
Руководитель практики от образовательной организации	_____ <i>(ФИО, должность, подпись)</i>
Руководитель практики от организации (предприятия)	_____ <i>(ФИО, должность, подпись)</i>