

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

**ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания.

Разработчик: Большакова Ю.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 11

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
	ПК 3.4. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Формы контроля:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 144 часа:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Демонстрация организации процесса приготовления сложных супов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать организацию процесса приготовления сложных супов.
		Демонстрация расчетов по формулам.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать расчеты по формулам.
		Проводить органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложных супов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложных супов.
		Демонстрация к требованию качества и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания к требованию качества и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов
		Демонстрация владения технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных).	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать владения технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных).
		Демонстрация владения технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным национальным супам.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать владения технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным национальным супам.
		Демонстрация знаний методов и вариантов	3	Концентрированно, предприятия	3	Продemonстрировать знания методов и вариантов комбинирования различных способов

		комбинирования различных способов приготовления сложных супов.		общественного питания		приготовления сложных супов.
		Демонстрация знания вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.
		Демонстрация сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать различные вида сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
		Демонстрация знаний к требованию безопасности приготовления хранения и подачи готовых сложных супов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания к требованию безопасности приготовления хранения и подачи готовых сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Демонстрация организации процесса приготовления сложных горячих соусов.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать организацию процесса приготовления сложных горячих соусов.
		Демонстрация расчетов по формулам.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать умения в расчетах по формулам
		Демонстрация использование различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать использование различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
		Демонстрация принципов и методов в организации производства соусов в ресторане (соусная станция).	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать принципы и методы в организации производства соусов в ресторане (соусная станция).
		Демонстрация знаний правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
		Демонстрация знания	3	Концентрированно,	3	Продemonстрировать знания правил соусной

		правил соусной композиции горячих соусов.		предприятия общественного питания		композиции горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Демонстрация организации процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать организацию процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
		Демонстрация расчеты по формулам.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать умения расчеты по формулам.
		Демонстрация основных критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
		Демонстрация знаний критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.
		Демонстрация знаний вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знаний вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
		Демонстрация вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.
		Демонстрация приготовления гарниров, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать приготовления гарниров, заправки, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.
		Демонстрация вариантов сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

		сыра.				
		Демонстрация традиционных и современных вариантов сочетаемости вина и фруктов с сыром.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания по традиционным и современным вариантам сочетаемости вина и фруктов с сыром.
		Демонстрация знаний к требованию к безопасности приготовления хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания к требованию к безопасности приготовления хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
		Демонстрация оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать оценку качества и безопасности готовой продукции различными способами
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Демонстрация организации процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать организацию процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
		Демонстрация расчетов по формулам.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания расчетов по формулам.
		Демонстрация методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
		Демонстрация вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами.
		Произвести демонстрацию видов технологического оборудования и производственного	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

		инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.				
		Демонстрация гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать гарниры, заправки, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.
		Продemonстрировать правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Произвести демонстрацию правил подбора горячих соусов к различным группам блюд.
		Продemonстрировать технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Отработка и демонстрация техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.
		Отработка правил порционирования птицы приготовленной целой тушкой.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация правил порционирования птицы приготовленной целой тушкой.
		Демонстрация правил охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих блюд.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих блюд.
		Демонстрация требования к безопасности приготовления и хранения заготовок для сложных горячих блюд в охлажденном и замороженном виде.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания к безопасности приготовления и хранения заготовок для сложных горячих блюд в охлажденном и замороженном виде.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	144			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции предполагает наличие предприятий общественного питания г. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование;
- столы производственные;
- механическое оборудование;
- инструменты и инвентарь;
- разделочные доски;
- ножи разделочные;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.