

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



ПРОГРАММА

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС 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. 10

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа 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 в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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.

4. Формы контроля:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

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 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Вводный инструктаж на рабочем месте в мясном цехе.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Проведение вводного инструктажа на рабочем месте в мясном цехе.
		Организация работы в мясном цехе.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Организовать работу в мясном цехе на рабочих местах
		Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соблюдение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
		Осуществлять контроль качества подготовленного мяса и готовых полуфабрикатов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Проведение бракеража подготовленного мяса и готовых полуфабрикатов из него.
		Изучение примерного ассортимента сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Разработка ассортимента сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса (указать наименование полуфабрикатов, в котором оно используется).
		Демонстрировать умения и навыки подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Подбор пряностей и приправ, используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса
		Расчет количества ингредиентов для приготовления мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Расчет сырья и составление нормативно – технологической документации для приготовления мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса
		Требования к качеству мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соблюдение требований к качеству мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции
		Расчет количества ингредиентов для приготовления крупнокусковых и	2	Концентрированно, предприятия	3	Расчет сырья и составление нормативно – технологической документации для

		порционных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции		общественного питания		приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса
		Требования к качеству крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соблюдение требований к качеству крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции
		Осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Производить оформление заказа на получение мяса со склада и приема мяса со склада поставщиков, методы определения их качества.
		Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Разработать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Вводный инструктаж на рабочем месте в рыбном цехе.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Проведение вводного инструктажа на рабочем месте в рыбном цехе
		Организация работы в рыбном цехе.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Организовать работу на рабочем месте в цехе.
		Изучение ассортимента сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Разработка ассортимента сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции (указать наименование полуфабрикатов, в котором оно используется).
		Осуществлять контроль качества подготовленной рыбы, органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Проведение бракеража подготовленной рыбы, органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов.
		Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Подбор рыбы и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
		Основные критерии оценки качества подготовленных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соблюдение критериев оценки качества подготовленных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

		Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, используемого на производстве при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
		Требования к качеству, температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соблюдение требований к качеству, температурного режима и сроков хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
		Демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соблюдение процесса охлаждения и замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.
		Осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Самостоятельное оформление заказа на получение рыбы со склада и приема рыбы со склада поставщиков, методы определения их качества.
		Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Разработать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Вводный инструктаж на рабочем месте в птицегольевом цехе.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Проведение вводного инструктажа на рабочем месте в птицегольевом цехе
		Организация работы в птицегольевом цехе	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Организовать рабочее место в птицегольевом цехе
		Изучение ассортимента птицы используемой для приготовления полуфабрикатов, контроль качества подготовленного сырья, органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Разработка ассортимента сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции (указать наименование полуфабрикатов, в котором оно используется).
		Правила выбора птицы и дополнительных ингредиентов, в том числе пряностей и приправ, используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Подобрать птицу и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.
		Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из утиной и гусиной

		продукции из утиной и гусиной печени				печени
		Основные критерии оценки качества подготовленных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соблюдение критериев оценки качества подготовленных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.
		Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Подобрать производственный инвентарь и технологическое оборудование, используемое на производстве при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.
		Требования к качеству, температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соблюдать требования к качеству, температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.
		Демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соблюдать процесс охлаждения и замораживания и хранения полуфабрикатов из птицы.
		Осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков и методы определения их качества.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Провести процедуру оформления заказа на получение птицы со склада и приема птицы со склада поставщиков, методы определения их качества.
		Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Разработать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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

- 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 практики.

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