
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по УПР и М
 Е.Д. Берлева
 22.09.2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 13 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Бардюркина Юлия Олеговна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной
(цикловой) комиссии
отделений «Сферы обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»


Протокол № 02

от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина


Эксперт:

ООО «Командор», администратор Астахова О.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	5
3. Условия реализации программ учебной практики	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	12

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 4 из 13 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных 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.

Задачами производственной практики являются:


- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в профильной организации.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 108 часов

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		108
	Практические занятия (практическая подготовка)	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.	Тема 1 Технология приготовления сложных закрытых, открытых бутербродов, канапе.	12
	Тема 2 Технология приготовления сложных салатов из сырых и варёных овощей.	12
	Тема 3 Технология приготовления сложных закусок из овощей и грибов.	12
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Тема 1 Технология приготовления сложных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной и маринованной рыбы.	12
	Тема 2 Технология приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов.	12
	Тема 3 Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы.	12
	Тема 4 Технология приготовления сложных рыбных и мясных салатов.	12
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Тема 1 Технология приготовления сложных заправок.	12
	Тема 2 Технология приготовления сложных холодных соусов.	12



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10

*Редакция № 2
Изменение №__*

Лист 6 из 13

Контрольный экз.

2.1 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		108	
Виды работ: 1.Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, санитарными требованиями. 2.Организация рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря. 3.Изучение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции. Подготовка сырья. 4.Подготовка овощей. 5.Приготовление и отпуск сложных открытых и закрытых бутербродов, блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы. 6.Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража..	Практические занятия (практическая подготовка)		
Тема 1. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Организовывать и проводить приготовление сложных открытых и закрытых бутербродов.	1. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия 2. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Отработка правил личной гигиены. Приготовление сложных открытых и закрытых бутербродов. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	2
	Приготовление сложных закусочных бутербродов типа канапе. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**


Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10

*Редакция № 2
Изменение №__*

Лист 7 из 13

Контрольный экз.

Тема 2 Технология приготовления сложных салатов из сырых и варёных овощей.	Приготовление сложных салатов из сырых овощей. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	2
	Приготовление сложных салатов из варёных овощей. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	
Тема 3 Технология приготовления сложных закусок из овощей и грибов.	Приготовление сложных закусок из овощей. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	2
	Приготовление сложных закусок из грибов. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	
Тема 4 Технология приготовления сложных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной и маринованной рыбы.	Приготовление сложных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	2
	Приготовление сложных закусок из солёной и маринованной рыбы. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	
Тема 5 Технология приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов.	Приготовление сложных холодных закусок из мясных продуктов. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	2
	Приготовление сложных холодных закусок из мясных продуктов. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	
Тема 6 Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы.	Приготовление сложных холодных блюд из мяса. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	2
	Приготовление сложных холодных блюд из птицы. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	
Тема 7 Технология приготовления сложных рыбных и мясных салатов.	Приготовление сложных рыбных салатов. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	2
	Приготовление сложных мясных салатов. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.	6	
Тема 8 Технология приготовления сложных заправок.	Приготовление сложных заправок для салатов.	6	2
	Приготовление сложных заправок для салатов.	6	
Тема 9 Технология приготовления сложных холодных соусов.	Приготовление сложных пряных соусов "Винегрет"	6	2
	Приготовление сложных кремowych соусов.	6	
Всего часов:		108	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 8 из 13 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

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

Руководители практики от учебного заведения:


- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 9 из 13 Контрольный экз.

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (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.

3.2.3. 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.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1) и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.


3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 2). По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 10 из 13 Контрольный экз.

- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:


1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.: Деловая литература, 2010. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 256 с.
4. 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, 2014. – 272с.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 352 с. (СПО).
6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2012. – 314 с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
2. 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.
3. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2015. – 352с.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.
3. Качурина. Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для нач. проф. образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 11 из 13 Контрольный экз.

4. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.
5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем и руководителем практики от предприятия общественного питания.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной 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 закусок, блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных 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;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем 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;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 12 из 13 Контрольный экз.

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

-температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

-правила соусной композиции сложных холодных соусов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

-технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;


-варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ 02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 13 из 13 Контрольный экз.

-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте и в форме дифференцированного зачета на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету является - наличие положительной характеристики с места прохождения практики, дневника производственного обучения и табеля выхода на работу.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции; проводить расчёты по формулам;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции: соусов, блюд и закусок из овощей и грибов, рыбы, мяса и птицы, рыбных и мясных салатов;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной холодной кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.	Бракераж готовых блюд.