

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика ПП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания относится к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для вы-

	полнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

ВД	Наименование профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	144
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПП 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		144	
Тема 2.1 Технологические процессы и приготовление сложных супов для сложной горячей кулинарной продукции	Содержание учебного материала	24	3
	1. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Организация технологического процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Оценка качества по органолептическим показателям.	6	
	2. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление солянок, супов-пюре, прозрачных супов и холодных супов.	6	
	3. Правила безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции	6	
	4. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Разработка ТТК. Варианты оформления и отпуск блюд. Требования к качеству и безопасности готовой продукции, упаковывание готовой продукции на вынос и хранение.	6	
Тема 2.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	24	3
	1. Организация технологического процесса, приготовление и подача овощных, рыбных и мясных соусов. Органолептическая оценка качества.	6	
	2. Варианты сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции.	6	
	3. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Принципы и методы организации производства соусов в ПОП.	6	
	4. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Методы сервировки блюд. Требования к качеству и безопасности готовой продукции, упаковывание готовой продукции на вынос, хранение с учетом требований к безопасности	6	

Тема 2.3. Технологические процессы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание учебного материала		30	3
	1.	Классификация овощей и грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. Разработка ТТК.	6	
	2.	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	6	
	3.	Организация технологического процесса приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	6	
	4.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра. Методы и варианты отпуска блюд. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	6	
	5.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству и безопасности готовой продукции, упаковывание готовой продукции на вынос, хранение с учетом требований к безопасности. Разработка ТТК, расчет сырья по сборнику рецептур.	6	
Тема 2.4 Технологические процессы приготовления сложных блюд из рыбы	Содержание учебного материала		30	3
	1.	Организация технологического процесса и приготовление отварных, припущенных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Разработка ТТК. Оценка качества.	6	
	2.	Организация технологического процесса и приготовление блюд из жаренной рыбы и нерыбных продуктов моря и жаренных фигурных полуфабрикатов.	6	
	3.	Организация технологического процесса и приготовление блюд из запеченной рыбы и нерыбных продуктов моря в съедобных и несъедобных оболочках.	6	
	4.	Организация технологического процесса и приготовление блюд из рубленой рыбной массы. Органолептическая оценка качества. Разработка ТТК. Организация технологического процесса и приготовление рыбы барбекю, соте, авторских, брендовых и региональных блюд.	6	
	5.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд для сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря. Техника нарезки на порции готовой рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству и безопасности готовой продукции, упаковывание готовой продукции на вынос, хранение с учетом требований к безопасности	6	
Тема 2.5 Технологические процессы приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней)	Содержание учебного материала		36	3
	1.	Организация технологического процесса и приготовление блюд из мяса жаренного крупными кусками, порционными кусками и мелкими кусками, запеченных блюд из мяса.	6	

птицы	2.	Организация технологического процесса и приготовление авторских, брендовых и региональных блюд.	6	
	3.	Организация технологического процесса и приготовление блюд из жареной, запеченной домашней птицы и дичи.	6	
	4.	Технология приготовления специальных гарниров для сложных горячих блюд из мяса и домашней птицы.	6	
	5.	Правила порционирования домашней птицы приготовленной целой тушки в зависимости от размера (массы). Методы и варианты оформления и отпуска блюд. Требования к качеству и безопасности готовой продукции, упаковывание готовой продукции на вынос, хранение с учетом требований к безопасности.	6	
	6	Зачетное занятие	6	
Всего			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики проходит на предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области, оснащенных следующим оборудованием:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Холодильное оборудование

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

Механическое оборудование

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Кондитерское дело:

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Стол с гранитной поверхностью
Стол с деревянной поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов
Овоскоп
Нитраттестер
Машина для вакуумной упаковки
Термоупаковщик
Вспомогательное оборудование:
Стеллаж
Моечная ванна двухсекционная
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь
Гастроемкости из нержавеющей стали
Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л
Набор сотейников
Сковорода
Набор разделочных досок (пластик)
Подставка для разделочных досок
Мерный стакан
Венчик
Миски нержавеющей сталь
Сито
Лопатки (металлические, силиконовые)
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные
Набор ножей
Набор выемок
Корзина для мусора

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина – «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» - Москва. «Академия» 2019.

2. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина – « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - Москва. «Академия» 2020.

3.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / Л.З. Шильман. – М.:Издательский центр «Академия», 2018.

4.Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М.:Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко- 4-е изд., стер.- М.: «Академия», 2007.

2.Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов.- 3-е изд., перераб. и доп. – М.: «Академия», 2010.

3.Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2007.

4.Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб.пособие для оюразоват. Учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко.- 4- е изд., стер. – М.: Академия, 2010

Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

«Гастроном»

Интернет ресурсы:

[http: www.book.ru](http://www.book.ru)

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в процессе проведения производственной практики, выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Знает:		
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Письменный опрос, устный опрос, тестирование</p>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними		
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных		
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных		
актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции		
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции		
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты		
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		

Умеет:		
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	наблюдение и оценка эффективности работы при приготовлении горячей кулинарной продукции	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	- экспертная оценка выполнения практических заданий
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки сырья, продуктов и материалов с учетом технологических требований	
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	наблюдение и оценка правильности выполнения при организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
применять, комбинировать различные приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	наблюдение и оценка правильности выполнения приготовления и оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	наблюдение и оценка правильности выполнения упаковывания на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	интерпретация практической работы	