УТВЕРЖДАЮ

 Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В.Лубенченко

 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_ г.

**Программа**

**производственной практики**

**по**

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

По специальности (код): 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа: 2ТОП

2015 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе и в соответствии с примерной программой учебной практики, которая входит в профессиональный модуль ПМ.01. **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Разработчики:** Мартин Мартин А. – мастер производственного обучения.

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**знать:**

- правила безопасности труда и производственной санитарии при выполнении практических работ;

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

**Учебно-методический комплект:**

1. ГОСТ 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
2. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
4. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
5. Санитарные правила. «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86
6. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 322
7. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов
9. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999 переиздание 2010
10. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М.: Всероссийский институт питания, 2009, ч.1 и 2.
11. Рабочая тетрадь.

Рабочая программа производственной практики рассчитана на обязательную учебную нагрузку – 36 часа. Текущий контроль проводится в форме практических работ.

1. **Цели производственной практики:**

Совершенствовать трудовые приемы по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. **Задачи производственной практики:**

- закреплять и совершенствовать в производственных условиях знания и умения, полученные обучающимися при изучении МДК и учебных дисциплин;

- совершенствовать практические умения, приобретенные в процессе учебной практики;

- создать условия для социальной адаптации обучающихся в трудовых коллективах предприятий;

- развивать способности обучающихся к самостоятельному профессиональному мышлению.

1. **Место производственной практики в структуре ОПОП:**

Производственная практика входит в ПМ 01, который входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики и содержание междисциплинарного курса профессионального модуля.

1. **Место и время проведения производственной практики:**

 Производственная практика проводится на предприятиях города на основе прямых договоров после прохождения учебной практики и междисциплинарных курсов.

1. **Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики:**

 В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующий практический опыт, общие и профессиональные 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.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПО-1. Закреплять и совершенствовать в производственных условиях знания и умения, полученные обучающимися при изучении МДК и учебных дисциплин;

ПО-2. Совершенствовать практические умения, приобретенные в процессе учебной практики;

ПО-3. Создать условия для социальной адаптации обучающихся в трудовых коллективах предприятий;

ПО-4. Развивать способности обучающихся к самостоятельному профессиональному мышлению.

1. **Структура и содержание производственной практики:**

**Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции**

 В ходе изучения данной темы обучающийся должен:

**Иметь представление:**

**-** об обработке мяса, птицы, рыбы и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции

**Знать:**

- правила безопасности труда и производственной санитарии при выполнении практических работ;

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы для сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы

- методы обработки и подготовки мяса, птицы, рыбы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, птицы, рыбы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, птицы, рыбы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса, птицы, рыбы в охлажденном и замороженном виде

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, птицы, рыбы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, птицы, рыбы

Применять правила безопасности труда и производственной санитарии при выполнении технологических работ. Применять в работе оборудование, инструмент и оборудование для производства практических работ. Проводить оценку качества сырья для приготовления п/ф. Определять нормы отходов и потерь сырья с учетом сезонности.

Оценивать качество субпродуктов. Проводить разделку свинины, обвалку, жиловку. Проводить разделку крупнокусковых п/ф из говядины. Заполнять технологическую документацию на рекомендуемые п/ф и изделия. Приготавливать порционные и мелкокусковых п/ф из свинины, говядины и баранины, птицы, рыбы. Приготавливать котлетную массу, формовать и панировать п/ф из нее. Приготавливать порционные п/ф из субпродуктов. Определять способ тепловой обработки для приготовления изделий (блюд) из данного п/ф. Определять степень готовности приготовленных изделий (блюд) из подготовленных п/ф.

Сравнивать нормативные показатели с фактическими результатами (масса п/ф до и после тепловой обработки, внешний вид п/ф, вкус, цвет, запах, консистенция, вид на разрезе, наличие непромеса и крупных включений мяса и других продуктов). Повышать качество приготавливаемых п/ф по форме, внешнему виду, массе, выходу п/ и готового изделия: устранять.

Определять основные виды дефектов сырья и приготавливаемых из него п/ф для сложной продукции. Проверять качество выполнения технологических работ. Классифицировать п/ф для сложной продукции по назначению и виду

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала занятий по производственной практике** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции** | **2** | **3** | **4** |
| **Занятие 1.**  | **Содержание практики** | **1** | **2** |
| Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. |
| Ознакомление с организацией работы мясного и рыбного цехов, оборудованием, инвентарем. | **2** | **2** |
| Совершенствование навыками приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы. Приготовление блюд по теме по выбору студента. | **3** | **3** |
| **Занятие 2.**  | **Содержание практики** | **2** | **2** |
| Совершенствование навыками приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы. Приготовление блюд по теме по выбору студента. |
| Совершенствование навыками приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы. Приготовление блюд по теме по выбору студента. | **2** | **2** |
| Совершенствование навыками приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы. Приготовление блюд по теме по выбору студента. | **2** | **2** |
| Совершенствование навыками приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы. Приготовление блюд по теме по выбору студента. | **2** | **2** |
| **Занятие 3.**  | **Содержание практики** | **2** | **2** |
| Совершенствование навыками приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы. Приготовление блюд по теме по выбору студента. |
|  Совершенствование навыками приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы. Приготовление блюд по теме по выбору студента. | **2** | **2** |
| Совершенствование навыками приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы. Приготовление блюд по теме по выбору студента. | **2** | **2** |
| Изучение ассортимента порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы предприятия. | **2** | **2** |
| **Занятие 4.** | **Содержание практики** | **2** | **2** |
| Приготовление рубленой натуральной массы и п/ф из нее .Приготовление котлетной массы и п/ф из нее. Отработка приемов порционирования, формования и панирования изделий. Приготовление блюд по теме по выбору студента. |
| Приготовление рубленой натуральной массы и п/ф из нее .Приготовление котлетной массы и п/ф из нее. Отработка приемов порционирования, формования и панирования изделий.Приготовление блюд по теме по выбору студента. | **2** | **2** |
| Отработка приемов порционирования, формования и панирования изделий.Приготовление блюд по теме по выбору студента. | **2** | **2** |
| Отработка приемов порционирования, формования и панирования изделий.Приготовление блюд по теме по выбору студента. | **2** | **2** |
| **Занятие 5.**  | **Содержание практики** | **2** | **2** |
| Приготовление рубленой натуральной массы и п/ф из нее .Приготовление котлетной массы и п/ф из нее. Отработка приемов порционирования, формования и панирования изделий.Совершенствование навыков обработки субпродуктов. Приготовление п/ф из них. Приготовление блюд по теме по выбору студента. |
| Участие в разработке новых фирменных блюд | **2** | **2** |
| Участие в разработке новых фирменных блюд | **2** | **2** |
|  | ВСЕГО | **36** |  |

1. **Технологии, используемые на производственной практике:**

- бригадные,

- групповые,

- индивидуальные.

1. **Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике:**

Составление технологических карт, разработка фирменных блюд (изделий), согласно тематического плана.

Составление отчета об итогах учебной практики.

1. **Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики):**

Дифференцированный зачет в форме сдачи дневника-отчета.

1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики:**

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов

2.Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999 переиздание 2010

3.Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М.: Всероссийский институт питания, 2009, ч.1 и

1. **Материально-техническое обеспечение производственной практики:**

**-** инструменты и инвентарь личного пользования**;**

- технологическое оборудование.

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Автор: Мартин Мартин А. мастер производственного обучения первой категории

Программа одобрена на заседании цикловой комиссии:

Протокол № \_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_