.

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.02

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Ветлужский район
2014 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основ Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: - ГБОУ СПО «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподавателн 1квалификационная категория.

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии
дисциплин и профессиональных модулей
по специальностям 100701 и 260807 (19.02.10)
Протокол № 1 от 18.09. 2014
Руководитель метод. комиссии
Лавренова Т.А._____

Утверждаю:
Зам. директора по УР
Ю.Н. Мерлугов

Согласовано!
Директор МУП «Агрофирма - Ветлуга"
_____ А.Р. Лобанов
20 сентября 2014

Муниципальное унитарное предприятие Нижегородской области «Агрофирма «Ветлуга»

Содержание

1. Цели и задачи практики 3
2. Организация и руководство практикой 4
3. Содержание практики 6
4 . Структура прохождения производственной практики 11
Список литературы 12

1. Цели и задачи практики

Учебная практика обучающихся ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнического техникума» является составной частью основной образовательной программы по специальности.

Учебная практика обучающихся техникума имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности, получение рабочей профессии по специальностям, предусматривающих присвоение соответствующего квалификационного разряда.

Учебная практика проводится в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Учебная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний полученных при изучении специальных дисциплин, профессиональных модулей, приобретение первоначального практического опыта.

2. Организация и руководство практикой

Учебная практика проводится на базе техникума. Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО и учебным планом техникума.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении производственной практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю.

Формой отчетности студентов является зачет по практике.

Результатом каждого этапа учебной практики является оценка.

Оценка практики приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при проведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики, не сдавшие зачет по практике, получившие отрицательную оценку, отчисляются из техникума как имеющие академическую задолженность.

В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

К учебной практике допускаются студенты, не имеющие академические задолженности по учебным дисциплинам.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются техникумом с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы мастерских техникумом.

Итогом учебной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от техникума

Критерии оценки:

5 (отлично):

– студент полностью выполнил все задания практики;

– в ходе практики не допускал пропусков, опозданий и нарушений трудовой дисциплины;

4 (хорошо):

– студент выполнил все задания практики;
– в ходе практики не допускал пропусков, но были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;

3 (удовлетворительно):

– студент выполнил не все задания практики;
– в ходе практики допускал пропуски, опоздания и нарушения трудовой дисциплины;

2 (неудовлетворительно):

– студент не выполнил основную часть заданий практики
– допускал много пропусков, были опоздания и нарушения трудовой дисциплины.

3. Содержание практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить следующий **основной вид деятельности**: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции соответствующие профессиональные компетенции

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
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

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Тема 2.1 Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Организация технологического процесса приготовления легких и сложных холодных закусок, канапе. Организация сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных

холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

Студент должен:

знать: Организацию технологического процесса приготовления легких и сложных холодных закусок, канапе. Организацию сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

уметь: организовывать рабочее место, пользоваться инструментами, инвентарем, посудой, технологическим оборудованием холодного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, овощного цехов; эксплуатировать механическое оборудование в соответствии с правилами эксплуатации, производить его санитарную обработку;

*овладеть навыками :*эксплуатации механического оборудования холодного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, овощного цехов;

приобретение навыков по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок

Задания:

а) ознакомиться с технологическим оборудованием, инструментами, инвентарем

б) подготавливать рабочее место;

в) ознакомиться с правилами техники безопасности при работе механическим оборудованием, производственной санитарии и гигиены;

г) приготовление различных видов полуфабрикатов с помощью имеющегося механического оборудования;

е) освоить навыки приготовления сложной холодной кулинарной продукции

д) проверять исправность оборудования, устранять небольшие поломки.

Организовывать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 2.2 Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Освоение особенностей технологических режимов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра для холодной кулинарной продукции. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Использование вариантов гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.

Студент должен:

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления и сложных холодных закусок холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества; режимы термической обработки и хранения .

уметь: подготавливать сырье сложных холодных закусок сложной кулинарной продукции; применять различные виды нарезки соответствии с их кулинарным назначением; производить приемы по приготовлению для сложной кулинарной продукции; контролировать качество.

овладеть навыками: приготовления сложных холодных закусок

Задания:

а) овладеть техникой нарезки овощей;

б) овладеть приемами приготовления сложных холодных закусок сложной кулинарной продукции;

в) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья

д) приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Ознакомление с ассортиментом сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции, способами их приготовления. Приобретение навыков по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Студент должен:

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления для сложной продукции; ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества приготовленных блюд

уметь: подготавливать сырье для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции; .

овладеть навыками: приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции;

Задания:

а) ознакомиться с ассортиментов выпускаемых сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой разделки туш, полутуш говядины, свинины;

в) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

г) контроль качества приготовленных сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции;

Тема 2.3 Организация и приготовление сложных холодных соусов. Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.

Ознакомление с ассортиментом сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции, способами их приготовления. Приобретение навыков по приготовлению сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции.

Студент должен:

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции; ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества приготовленных сложных холодных соусов; режимы термической обработки и хранения готовых блюд для сложной кулинарной продукции.

уметь: подготавливать сырье для приготовления сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции;; производить приемы по приготовлению сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции; контролировать качество готовых полуфабрикатов; выбирать режимы охлаждения, правила оформления блюд соусами.

овладеть навыками: приготовления сложных холодных соусов

Задания:

а) ознакомиться с ассортиментов сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой приготовления сырья для соусов;

в) овладеть приемами приготовления сложных холодных соусов.

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д)охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

4. Структура содержания учебной практики

№ п/п	кол дней	Наименование профессионального модуля ПМ.02 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	Кол-во часов
1.2	2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (канапе)	12
1.3	3-4	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы	12
1.4	5-6	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса	12
1.5	7-8	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса, мясных продуктов	12
1.6	9-10	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы	12
1.7.	11-12	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	12
		Итого:	**72**

Список литературы

1. Ковалев,Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2012-480с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко – 6 – е изд., перераб. и доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 352с.
3. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.И. Богушева – Ростов – н/Д : Феникс, 20012 – 253с.
4. Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский – М.: Деловая литература, 2012 – 480с.
5. Барановский, В.А. Повар – технолог: учебное пособие/ В.А. Барановский – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 416с.
6. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный – К.:А.С.К., 2012 – 656с.
7. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – М.:Колос, 2012 – 416с.
8. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие/ В.И.Богушева – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 344с.
9. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А.Радченко – Ростов – н/Д: Феникс, 2011 – 384с.
10. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ В.А.Тимофеева – 4 – е изд., доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2011 – 480с.

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ – 29.

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению»

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификации предприятий»

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу»

СанПинН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

Интернет-ресурсы
http://www.inforvideo.ru/
http://supercook.ru
http://www.millionmenu.ru/
http://www.gastronom.ru/
http://s-l-s.ru