**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ИНДУСТРИАЛЬНО – ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  Утверждаю: Директор ТОГБПОУ «Индустриально- промышленный техникум» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной практики**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

 Рассмотрено на заседании методической комиссии

 Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.

 Председатель МЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.А.Зайцева

Рассказово 2018

 Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

 Организация- разработчик:

 ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

 Разработчики: Третьякова О.Е., мастер производственного обучения ТОГБПОУ

 «Индустриально-промышленный техникум»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Паспорт программы учебной практики |  |
| 2 | Результаты освоения программы учебной практики |  |
| 3 | Тематический план и содержание учебной практики |  |
| 4 | Условия реализации программы учебной практики |  |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики |  |
| 6 | Приложения |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. **Область применения программы**:

Рабочая программа учебной 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 квалификации: **технолог общественного питания**

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Рабочая программа учебной практики может быть использована дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

1. **Цели и задачи учебной практики:**

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;

- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Требования к умениям (практическому опыту)** |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | разрабатывает ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;организовывает технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;подготавливает мясо, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;контролирует качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;-оценивать качество холодных блюд и закусок;-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; |

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего – 72 часа,

в том числе: в рамках освоения

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – 36 часов,

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 36 часов,

 **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики

является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Готовить полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1. | -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;-Готовить холодные блюда и закуски для сложной кулинарной продукции |

квчек

 **2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 **Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ПК | Код и наименование профессиональных модулей | Количество часов по ПМ | Виды работ | Наименование тем учебной практики |
| ПК 1.1-1.3 | **ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** | УП.01 – 36 часов | Ознакомление с организацией технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, организация овощного, мясного, рыбного цехов, рабо­чих мест, техническим оснащением технологических операций, безопасным использованием технологического оборудова­ния и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи. Ознакомление с Нормативными и технологическими документами. Контроль качества продукции заготовочных цехов. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей мяса, рыбы, птицы. | Организация про­цесса приготовления полуфаб­рикатов для сложной кулинар­ной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из овощей.Организация процесса приготовления и приготовление по­луфабрикатов для сложной ку­линарной продукции из рыбы.Организация процесса приготовления и приготовление полу­фабрикатов для сложной кули­нарной продукции из мяса.Организация процесса приготовления и приготовление полу­фабрикатов для сложной кули­нарной продукции из птицы**.** |
| ПК 2.1-2.4 | ПМ.02. **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** | УП.02 – 36 часов | Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов.Приготовление овощных, рыбных, мясных салатов и винегретов и заправок к ним.Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса с/х птицы и холодных соусов к нимПриговление желированных холодных блюд и закусок из рыбы, с/х птицы, мяса и мясных продуктов и холодных соусов к ним.Приготовление сложных холодных соусовЗачетное занятие | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусовОрганизация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукцииЗачетное занятие |
| **Всего**  | 72 часов |  |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной  практики предполагает наличие специального оборудования, инструментов и приспособлений, средств обучения.

**Учебная мастерская технологии продукции общественного питания**

**Оснащение:**

Оборудование: Весы настольные; шкаф жарочный, машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания, плита электрическая,  раковина для мытья рук, стеллаж, холодильные камеры, производственные столы, стационарные моечные ванны.

**Инструменты и приспособления**: кондитерский мешок, фигурные насадки для кондитерского мешка, скалка, формы для выпекания изделий,  ножи поварской тройки, ножи гастрономические,           приспособления для фигурной  нарезки,  разделочные доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд.

* 1. **Общие требования к организации образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик - учебная.

Производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводиться в организациях социальных партнеров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

**2.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

**3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения(практический опыт) в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики. |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |

 **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

I. Учебники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2015.
2. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова., Л.И. Федорченко., Производственное обучение профессии повар в 4 частях. ЧАСТЬ 1, Механическая кулинарная обработка продуктов. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
3. Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.
5. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – 3 издание учебное пособие, 2014.
6. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы. Учебник для НПО, 3 издание, изд центр Академия 2010, 208 с.
7. Т.А.Качурина., Контрольные материалы по профессии «повар». Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 176 с.
8. В.П. Андросов , Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях. часть 3, Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда. . Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
9. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
10. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. М., Издательский центр «Академия»., 2015г., 384 стр.
11. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е. Еськова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.1 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 208 с.
12. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.2 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 192 с.
13. Радченко А.Н. Организация работы производства предприятий общественного питания: учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2012. -208 с.
14. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкина, Организация работы структуры подразделения предприятий общественного питания. М., «Академия» 2015., 320 с.
15. И.И.Потапова, Калькуляция и учет, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2010, 160

II. Справочники:

1. Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2005 года.

1. Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
2. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В2. Т2: Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. М.: изд центр Академия 2008. 336с.

III. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.say7.info/cook/kitchen/47-Pervyie-bljuda/> - Что приготовить

2. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня

3. http://www.food-industru.ru/процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок

 4. http://www.novostioede.ru/Требования санитарных правил для предприятий общественного питания
5. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня

6. http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html 7 Кулинарные секреты

**7.** http://www.secreti.info/index6-11.html 8 Лучшие кулинарные советы

8. http://www.kulina.ru 9. http://www.gastronom.ru 10. http://www.say7.info 11. http://www.vkusnyblog.ru 12. http://allrecipes.ru 13. http://veritas.blogshare.ru 14. http://www.luxurynet.ru 15. http://easydessert.ru 16. http://kuking.net

17.«Кулинарный портал». Форма доступа: http:// [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., http:// povary.ru., http:// vkus.by.

18.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// www.horeca.ru

<http://foodis.ru/article/blanki-dokumentov-v-obshchepite> - бланки для общепита.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

1. В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предпрятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
2. Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия
3. С.Н.Козлова., Кулинарная характеристика блюд. 4 издание, изд центр Академия
4. З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.
5. С.Ю. Малыгина Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2 издание, изд центр Академия 2015, 320 с.
6. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности., М., Академия 2017г