

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции**

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования



## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Стр.</b>
<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**1.1. Область применения программы производственной практики:** Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификации **техник - технолог** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии **16675 Повар**

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** **производственной практика** направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, практика реализуется в рамках модуля ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности **Технология продукции общественного питания.**

**1.3. Требования к результатам производственной практики:** В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов
	ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
	ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
	ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**1.4. Формы контроля освоения программы производственной практики:** дифференцированный зачет (Обучающиеся сдают портфолио, иллюстрирующее, индивидуальное выполнение практических работ на учебной практике)

**1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики: 180 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы
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	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>180</b>		
Тема 1.1. Приготовление супов-пюре, прозрачных супов, национальных супов	<b>Виды работ:</b>	24		
	1			Составление технологических карт на супы
	2			Приготовление: супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из зеленого горошка; супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней птицы, супа-пюре из рыбы.
	3			Органолептические способы определения степени готовности и качества супов-пюре.
	4			Приготовление: супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы Приготовление гарниров для прозрачных супов: кнельной мясной, кнельной рыбной массы.
	5			Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов
	6			Приготовление: супа лукового, минестроне зимнего, шурпы, лагмана.
	7			Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов
Тема 2.1. Приготовление соуса голландского и его производных Приготовление соуса яичного сладкого и его производных	<b>Виды работ:</b>	24		
	1			Приготовление соусов: соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре)
	2			Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами. Методы сервировки и подачи соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи горячих соусов.
	3			Приготовление соусов: остро-сладких густых соусов; соусов из ракообразных
	4			Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами. Методы сервировки и подачи соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи горячих соусов.
	5			Составление технологических карт на горячие соусы
	6			Приготовление соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками).
	7			Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами. Методы сервировки и подачи соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов.

Тема 3.1. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра	<b>Виды работ:</b>		24	
	1	Составление технологических карт на овощные блюда		
	2	Приготовление блюд из овощей: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей.		
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей. Методы сервировки и подачи блюд из овощей. Варианты оформления сложных блюд из овощей. Температура подачи сложных блюд из овощей.		
	4	Приготовление: спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного		
	5	Приготовление:картофельного рулета с грибами; крокет картофельных		
	6	Приготовление: сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных		
	7	Приготовление блюд из сыра: закусок из сыра, сырной тарелки/подноса, сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра.		
	8	Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей. Методы сервировки и подачи блюд из овощей. Варианты оформления сложных блюд из овощей. Температура подачи сложных блюд из овощей.		

Тема 4.1. Приготовление сложных блюд из рыбы Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных	<b>Виды работ:</b>		36	
	1	Составление технологических карт на рыбные блюда		
	2	Приготовление сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле,		
	3	Составление технологических карт на рыбные блюда		
	4	Приготовление: лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге.		
	5	Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы.Методы сервировки и подачи блюд из рыбы. Варианты оформления сложных блюд из рыбы. Температура подачи сложных блюд из рыбы.		
	6	Приготовление шуки, фаршированной кнельной массой.		
	7	Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных, лангустов отварных, трепангов жареных, гребешков жареных, крабов запеченных целиком, термидора из омаров, мидий, припущенных в белом вине (мариньер)		
Тема 5.1.Приготовление сложных блюд из мяса	<b>Виды работ:</b>		36	
	1	Составление технологических карт на мясные блюда		
	2	Приготовление сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до		

		различной степени готовности; ростбифа, жаренного на гриле, жареного свиного окорока.		
	2	Приготовление стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; тушеной рульки телячьей или свиной; жигу из баранины.		
	2	Приготовление: буженины запеченной; каре из ягненка; миньона из ягненка; мяса, запеченного в тесте; мяса, запеченного в фольге.		
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из мяса. Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса. Варианты оформления сложных блюд из мяса. Температура подачи сложных блюд из мяса.		
Тема 6.1. Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	<b>Виды работ:</b>		30	
	1	Составление технологических карт на блюда		
	2	Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком;		
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы. Техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из домашней птицы. Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы. Варианты оформления сложных блюд из домашней птицы. Температура подачи сложных блюд из домашней птицы.		
	4	Составление технологических карт на блюда		
	5	Приготовление: утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, кнельной массы, отварной на пару.		
	6	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы. Техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из домашней птицы. Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы. Варианты оформления сложных блюд из домашней птицы. Температура подачи сложных блюд из домашней птицы.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие лабораторий:

Технологии продукции общественного питания

#### **Оснащение:**

Лабораторий Технологии продукции общественного питания

Оборудование:

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.

Инструменты и приспособления:

Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

Средства обучения:

Доска настенная, ученические столы, рабочее место преподавателя, шкафы, демонстрационный стол, интерактивная доска, компьютер, проектор, технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями).
4. ГОСТ Р 53106—2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
5. ГОСТ Р 53105—2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
6. ГОСТ Р 50763—2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М. : Стандартинформ, 2007.

8. Профессиональный стандарт индустрии питания. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009.
9. СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.3.2.1324—03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания всех форм собственности. - М.: ГаммаПресс 2015.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых. – Мн.: Харвест, 2015
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2016.
15. Астрейквва А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Современный рецептурный кулинарный справочник. - Мн.: Издательство «Белорусский Дом печати», 2016.
16. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛиПринт, 2016.
17. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015.
18. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
19. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
20. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
22. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
23. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2016.
24. Кракнел Г. Л., Кауфман Р.Д. Большая книга кулинарного искусства = кулинария для профессионалов: пер. с англ./ - М.: АСТ: Астрель, 2017.
25. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.: ФОРУМ, 2017.
26. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
27. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

28. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
29. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
30. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
31. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
32. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
33. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
34. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыбы и рыбные товары. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
35. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
36. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать».
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
3. Школа гастронома. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. ХлебСоль. – М.: Изд. ООО «ЭКСМО».
6. Еда. – М.: Изд. «Афиша Индастриз».
7. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет-ресурсы:

1. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)
3. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
4. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
5. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
6. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
7. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
8. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения профессионального цикла в лабораториях Технологии продукции общественного питания.

Производственная практика проводится концентрированно.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися практических заданий, дифференцированного зачета, портфолио выполненных работ

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Практические задания Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном Экспертная оценка