

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М

_____ Е.Д. Берлева

« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 по профессиональному модулю
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 13 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Плесневич Ирина Николаевна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № _____

от «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК: _____ Г. И. Есина

Эксперт:

_____ (место работы) _____ (занимаемая должность) _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 13 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	5
3. Условия реализации программ учебной практики	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	10

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 4 из 13
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

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 и 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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 13 Контрольный экз.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 72 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 2.1	Раздел 1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	24
ПК 2.2-2.8	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента.	48
Всего		72



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 6 из 13

Контрольный
экз.

2.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72	
Тема 2.1. Подготовка рабочего места. Инструктаж по технике безопасности.	Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка на предприятии.	6	2
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление супов, соусов и гарниров из овощей сложного ассортимента.	6	2
Тема 2.3. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных блюд из круп и бобовых.	Приготовление сложных горячих блюд из круп и бобовых.	6	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 7 из 13

Контрольный
экз.

Тема 2.4. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из макаронных изделий.	Приготовление сложных горячих блюд из макаронных изделий.	6	2
Тема 2.5. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из яиц и творога.	Приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога.	6	2
Тема 2.6. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из сыра.	Приготовление сложных горячих блюд из сыра.	6	2
Тема 2.7. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд и кулинарных изделий из муки.	Приготовление сложных горячих блюд и кулинарных изделий из муки.	6	2
Тема 2.8. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы.	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы.	6	2
Тема 2.9. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	Приготовление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	6	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 8 из 13

Контрольный
экз.

Тема 2.10. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из мяса.	Приготовление сложных горячих блюд из мяса.	6	2
Тема 2.11. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из птицы.	Приготовление сложных горячих блюд из птицы.	6	2
Тема 2.12. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из дичи и кролика.	Приготовление сложных горячих блюд из дичи и кролика.	6	2

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 9 из 13 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование кулинарной лаборатории:

- рабочее место мастера;
- рабочие места обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по разделам. Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

3.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы квалифицированных рабочих и служащих должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 10 из 13 Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике 	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: <ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 11 из 13
Контрольный
экз.

	<p>безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none">– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<p>ПК 2.2. – 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;– оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:- корректное использование цветных разделочных досок;- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 12 из 13
Контрольный
экз.

холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;
- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение : РП УП ПМ 02 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 13 из 13 Контрольный экз.

4.1 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов, М.: ИЦ «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.