

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М

_____ Е.Д. Берлева

«_____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 по профессиональному модулю
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
 очная форма обучения

2016 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 16 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

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

Протокол № 1
от 31.08.2016 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

Эксперты от работодателя:

1. ИП «Ересько, директор ИП, Т.В. Ересько
2. Гипермаркет «Линия», нач. цеха, Л.М. Шапошникова

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 16 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	9
3. Условия реализации программ учебной практики	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	14

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 16 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 5 из 16 Контрольный экз.

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 6 из 16 Контрольный экз.

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 7 из 16 Контрольный экз.

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.2 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.03 - 36 часов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 8 из 16 Контрольный экз.

1.3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для 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 блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
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 её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, 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.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 3.1	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	6
ПК 3.2	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	6
ПК 3.3	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд овощей, грибов и сыра.	12
ПК 3.4	Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	12
Всего:		36



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

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение: **РП УП ПМ 03 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 10 из 16

Контрольный экз.

2.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		36
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Содержание	
	1	Приготовление супов-пюре, супов кремов.
	2	Приготовление супов с морепродуктами, субпродуктами, с домашней птицей.
	3	Приготовление супов национальной кухни.
	4	Приготовление супов европейской кухни.
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Содержание	
	1	Приготовление сложных горячих соусов белых, красных, соусов без муки.
	2	Приготовление сложных яично-масляных смесей.
	3	Приготовление сложных горячих фирменных соусов.
	4	Приготовление сложных соусов национальной кухни.
	5	Приготовление сложных соусов европейской кухни.
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд овощей, грибов и	Содержание	



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

Наименование документа: Рабочая программа учебной практики
Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 11 из 16

Контрольный
экз.

сыра.	1	Приготовление сложных блюд из отварных и припущенных овощей и жареных овощей. Приготовление сложных блюд из тушёных и запечённых овощей.	6
	2	Приготовление сложных блюд из грибов и сыра	6
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание		
	1	Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Приготовление сложных блюд из запечённой рыбы.	6
	2	Приготовление сложных жареных, тушёных и запечённых блюд из мяса и домашней птицы.	6
Всего:			36

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 12 из 16 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 лаборатории:

-рабочее место преподавателя;

-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. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2010. – 467 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами,

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

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 03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 14 из 16 Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных супов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы овощей для изготовления сложных супов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных супов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по МДК
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных соусов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для приготовления соусов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК



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

Наименование документа: Рабочая программа учебной практики
Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 15 из 16
Контрольный
экз.

	<ul style="list-style-type: none">- организация технологического процесса приготовления сложных соусов;- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none">- разработка ассортимента приготовления сложных блюд;- умение работать с товаросопроводительными документами;- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;- использование основных методов проверки качества сырья;- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;- расчет сырья для приготовления блюд;- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;- организация технологического процесса приготовления блюд;- приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь;- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none">- Защиты практических работ;- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы- Тестирование по разделу МДК
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none">- разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;- умение работать с товаросопроводительными документами;- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;- использование основных методов проверки качества сырья;- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;- расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления блюд;- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none">- Защиты практических работ;- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы- Тестирование по разделу МДК

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 16 из 16 Контрольный экз.

	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; - подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
--	---	--