

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ.07 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

УТВЕРЖДАЮ  
 директор ГПОУ ТО «ДПК»  
 Т.А. Советова  
 02.09.2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
 по профессиональному модулю  
**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ**  
**«ПОВАР, КОНДИТЕР»**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
 очная форма обучения

2016 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ.07 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 2 из 19</b> <b>Контрольный экз.</b>

### 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

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ.07 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	9
3. Условия реализации программ учебной практики	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	16

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 19 <b>Контрольный экз.</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар, Кондитер»

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер – является частью программы подготовки специалистов среднего звена углубленной подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.01.17 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

По профессии «Повар»:

1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Готовить простые супы и соусы.
4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

По профессии «Кондитер»:

8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

10. Готовить бездрожжевое тесто и оформлять изделия, полуфабрикаты из него.

11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

#### 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:**

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ.07 19.02.10</b>	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 19 <b>Контрольный экз.</b>

- рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов;
- рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса; приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов;
- блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

**уметь:**

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ.07 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 6 из 19</b> <b>Контрольный экз.</b>

-виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

-температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

-правила проведения бракеража готовой продукции;  
-способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;  
-температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;  
-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 108 часов.**

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ.07 19.02.10</b>	Редакция № 1 Изменение №__

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.07 по специальности 19.01.17 Технология продукции общественного питания по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

Общие компетенции:

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).

Профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.

ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ.07 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		Лист 9 из 19
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Контрольный экз.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
<b><i>Профессия «Повар»</i></b>		<b>72</b>
ПК 1	Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	6
ПК 2	Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	12
ПК 3	Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.	12
ПК 4	Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	12
ПК 5	Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	12
ПК 6	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	12
ПК 7	Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	6
<b><i>Профессия «Кондитер»</i></b>		<b>36</b>
ПК 8	Раздел 8. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	6
ПК 9	Раздел 9. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	6
ПК 10	Раздел 10. Приготовление бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него.	6
ПК 11	Раздел 11. Приготовление пирожных массового спроса	6
ПК 12	Раздел 12. Приготовление тортов массового спроса	12
<b>Всего:</b>		<b>108</b>



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

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение: **РП УП ПМ.07 19.02.10**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 10 из 19**

**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
<b>ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер</b>		<b>108</b>
<b>Профессия «Повар»</b>		<b>72</b>
Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание Организация работы овощного цеха, определение качества сырья. Обработка, формы нарезки, кулинарное использование картофеля и корнеплодов, луковых, капустных, листовых, плодовых овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из вареных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Оценка качества готовых блюд.	6
Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Содержание Определение качества круп, бобовых, макаронных изделий. Обработка сырья. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд. Определение качества яиц, творога, теста. Подготовка и обработка сырья. Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Оценка качества готовых блюд.	12



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

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение: **РП УП ПМ.07 19.02.10**

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 11 из 19

Контрольный  
экз.

Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.	Содержание	12
	Организация процессов по тепловой обработке продуктов, необходимых для приготовления супов; приготавливать супы в соответствии с ассортиментом, рецептурой, правилами закладки и технологической последовательностью процесса приготовления. Приготовление заправочных, с картофелем и макаронными изделиями, молочных, холодных супов. Оценка качества готовых блюд.	
	Организация подготовки и обработки продуктов для приготовления соусов. Приготовление соусов с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Оценка качества готовых блюд.	
Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	Содержание	12
	Определение качества рыбного сырья. Способы оттаивания мороженой рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов. Приготовление блюд из отварной, жареной рыбы. Оценка качества готовых блюд.	
	Пластование рыбы, приготовление филе, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы. Оценка качества готовых блюд.	
Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	12
	Организация работы мясного цеха. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных, жареных, тушеных блюд из мяса натуральными кусками и рубленой массы. Оценка качества готовых блюд.	
	Обработка сырья из мяса домашней птицы и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных, жареных блюд и блюд из рубленой массы. Оценка качества готовых 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.07 19.02.10**

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 12 из 19

Контрольный  
экз.

Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание	12
	Организация работы холодного цеха. Организация подготовки и обработки сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Оценка качества готовых блюд.	
	Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.	
Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	Содержание	6
	Организация рабочего места. Подготовка и обработка сырья. Приготовление компотов. Приготовление киселей, желе, муссов. Оценка качества готовых блюд.	
	Организация процесса приготовления пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. Оценка качества готовых блюд.	
<b>Профессия «Кондитер»</b>		<b>36</b>
Раздел 8	Содержание	6
	Организация работы мучного кондитерского цеха. Определение качества поступающего сырья. Подготовка и обработка кондитерского сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	
Раздел 9	Организация процессов приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.	6
Раздел 10	Организация процессов по приготовлению бездрожжевых видов теста и изделий из них. Оценка качества готовых изделий.	6
Раздел 11	Организация процесса приготовления пирожных. Оценка качества готовых изделий	6
Раздел 12	Организация процесса приготовления тортов. Оценка качества готовых изделий	12
<b>Всего</b>		<b>108</b>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 13 из 19 <b>Контрольный экз.</b>

### 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.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2008.- 352 с. (СПО).

6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2008. – 314 с.

##### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ.07 19.02.10</b>	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 14 из 19 <b>Контрольный экз.</b>

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.
3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.
5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для нач.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
8. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

**Интернет-ресурсы:**

- 1.<http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
- 2.<http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
- 3.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
- 4.<http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
- 5.<http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
- 6.<http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
- 7.<http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
- 9.<http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ.07 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 15 из 19</b> <b>Контрольный экз.</b>

10.<http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям. Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

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, 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.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		Лист 16 из 19
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ.07 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Контрольный экз.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<b>Профессия «Повар»</b>	
ПК 1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.
ПК 2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Тестирование
ПК 3 Готовить основные супы и соусы	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или



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

Наименование документа: Рабочая программа учебной практики  
Условное обозначение: РП УП ПМ.07 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 17 из 19  
Контрольный  
экз.

	практической работы по темам. Тестирование.
ПК 7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
<b>Профессия «Кондитер»</b>	
ПК 8 Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 9 Готовить дрожжевое теста и оформлять изделия из него.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 10 Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 11 Готовить и оформлять пирожные массового спроса.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 12 Готовить и оформлять торты массового спроса.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.



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

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение: РП УП ПМ.07 19.02.10

*Редакция № 1*  
*Изменение №\_\_*

**Лист 18 из 19**  
**Контрольный экз.**