БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ -МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Приказом директора №233 от 01 сентября 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
код и наименование профессии/специальности

СОГЛАСОВАНО
КГ МУТП „Сияние Севера"
наименование организации (работодателя)
нач СОП
наименование должности
Бакланов Н.В.
подпись И.О Ф
«05» сентября 2017 г.
МП

Форма обучения очная
Курс 3
Семестр 7

Когалым, 2017

Рабочая программа учебной практики разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №33234 по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания"
- Требований Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утверждённых Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.

РАССМОТРЕНО
на заседании МО по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер

Руководитель МО _____ /И.В. Рыбакова/

СОГЛАСОВАНО методическим советом
Председатель МС _____ /И.В. Рыбакова/

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»)

Составители:

/_____./,преподователь БУ «Когалымский политехнический колледж»;

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	**8**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	**9**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	**13**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	**18**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03.

– является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и картофеля

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03. 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;
- 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;
- 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 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 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;

- 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 к 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 кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.03. – **36 часов**

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

Результатом освоения программы производственного обучения (учебной практики) является овладение обучающимися 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 блюд из овощей, грибов и картофеля
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
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, 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Наименования разделов профессионального модуля	***Всего часов***	***Распределение часов по семестрам***							
		1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
2	***3***	***4***	***5***	***6***	***7***	***8***	***9***	***1***	***1***
Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов и соусов Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов и соусов							***6***		
Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, картофеля и грибов. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, картофеля и грибов.							***6***		
Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.							***6***		
Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы и морепродуктов. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы и морепродуктов.							***6***		
Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы и пернатой дичи. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы и пернатой дичи.							***6***		
Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд и напитков и фирменных блюд. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд и напитков и фирменных блюд.							***6***		
Всего:							36		

3.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.03. Выполнение следующих видов работ			
Раздел 1. Технология приготовления сложных супов и соусов	**Содержание**		
	1	Разработка ассортимента супов и соусов.	6
	2	Организация технологического процесса приготовления сложных супов и соусов.	
Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих блюд из картофеля, овощей и грибов.	**Содержание**		
	1	Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, картофеля и грибов.	6
	2	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, картофеля и грибов.	
Раздел 3. Технология приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога	**Содержание**		
	1	Разработка ассортимента сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога	6
	2	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога	
Раздел 4. Технология Приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание**		
	1	Разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов	6
	2	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов	
Раздел 5. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной	**Содержание**		
	1	Разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса, птицы и пернатой дичи	6
	2	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, птицы и пернатой дичи	
Раздел 6. Технология приготовления сложных горячих сладких блюд и напитков и фирменных блюд	**Содержание**		
	1	Разработка ассортимента сложных горячих сладких блюд и напитков и фирменных блюд	6
	2	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих сладких блюд и напитков и фирменных блюд	
Всего:			**36**

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник / Н.И. Андонова. – М.: Академия, 2018. – 220 с. – Текст: непосредственный.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник / В.А. Домарецкий. – М.:Форум, 2016. – 400 с. - Текст: непосредственный.
3. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 245 с. – Текст: непосредственный.
4. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник / Е.И. Соколова. – М.:Академия, 2018. – 260 с. - Текст: непосредственный.
5. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник / Т.Ю. Шитякова. – М.: Академия, 2018. – 274 с. – Текст: непосредственный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится Учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

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

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионально го модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОП 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в	

потребителями.	ходе обучения.	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	
ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	

Приложение 1

Аттестационный лист по учебной практике

1. Ф ИО_____

Обучающийся (аяся) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю **ПМ.03.**

2. Время проведения практики – 36 часов:

3. Организация:_____

наименование организации

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по **ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов и соусов	6	
2	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, картофеля и грибов.	6	
3	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.	6	
4	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы и морепродуктов.	6	
5	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы и пернатой	6	
6	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд и напитков и фирменных блюд.	6	

_____

_____

_____

Дата «____»_____20___г.

Руководитель практики

Ответственное лицо организации

МП

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к рабочей программе на учебный год _____

Дополнения и изменения на _____ учебный год по дисциплине _____

В рабочую программу внесены следующие изменения:

_____
_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Дополнения и изменения в рабочую программу обсуждены на заседании МС _____

«_____» _____ 20____г. (Протокол № _____).

Председатель МС _____ /_____/