

**Приложение 4.3.46.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.03 Учебной практики**

**По профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции
для специальности среднего профессионального образования
19.02.10.Технология продукции общественного питания**

Ардатов

2017 г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

08 08 2011г

Разработчики:

Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин

ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федеральный
государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по
специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	
2	Результаты освоения программы учебной практики	
3	Тематический план и содержание учебной практики	
4	Условия реализации программы учебной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания

в части освоения квалификации: техник-технолог
(наименование квалификации)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;

- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

-

ВПД	Требования к умениям (практическому опыту)
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	разрабатывает ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организует технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготавливает сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервирует и оформляет сложную горячую кулинарную продукцию; контролирует безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» -72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Код	Наименование результата освоения практики
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
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

3. Структура и содержание программы учебной практики

3.1. Тематический план

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.03.«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	Приготовления горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	
Тема 1.	Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложной горячей кулинарной продукции.	12
Тема 2.	Приготовление, оформление и реализация супов сложного ассортимента. Выбор способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	12
Тема 3.	Приготовление, оформление и реализация, сложных горячих соусов. Выбор способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	12
Тема 4.	Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Выбор способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	12
Тема 5.	Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из рыбы. Выбор способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	12

Тема 6.	Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Выбор способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Дифференцированный зачет	12
Всего		72 часа.

4.УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, доска, плакаты, таблицы и прочее;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, холодильник; инструменты, инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда для сервировки, столовые приборы.

Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится концентрированно.

4.1.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучен

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная учебная литература.

- 1.Н.А.Анфимова. Кулинария Учебник М. – Академия –328.. 2014г.
- 2.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Основы технологии производства продукции общественного питания, М.Академия, 2015 г. Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/>
- 3.Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум»
<http://znanium.com/catalog.php>

Нормативные документы

- ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-
Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"
.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

Дополнительные источники:

- 1.О. Ивенская. Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/>
- 2.Н.Э.Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М. Изд.центр. «Академия» 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 3.В.П.Золин. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник М. – Изд.центр. Академия –246с.2014г. Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/>
4. Андонова Н.И. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
- 5.Приготовление супов и соусов, практикум. Дубровская Н.И. ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
6. Приготовление блюд из рыбы, практикум, Кочурина Т.А., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
- 7.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник СПО, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
- 8.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, практикум, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

9.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов, учебное пособие , ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г

10.Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. , учебное пособие, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г

11 . Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. Режим доступа: <http://znanium.com/>

12.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 <http://znanium.com/>

13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания Васюкова А. Т. - М.: “Дашков и К°”, 2013 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>

14.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014 - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6. Режим доступа: <http://znanium.com/>

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978- 2-.html>

4.3.Общие требования к организации учебной практики

Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика

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

УП 03. - проводится в объеме 72 часов концентрированно. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики письменный опрос; дифференцированный зачет.