

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Варнавинский технологическо-экономический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции.

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2015г.

Рабочая программа учебной практики ПМ. 03 «**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рассмотрена предметно-цикловой
комиссией
протокол №____
от _____ 2015г.

Заместитель директора по УВР
_____/В.М.Смирнов/

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин
Кузнецова Любовь Юрьевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9

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 - является частью основной профессиональной образовательной программы 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциями способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен 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.

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление 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 сложных 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения 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.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, 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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем, учебная и производственная практика	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		108
Раздел 1. Организация приготовления сложных супов и горячих соусов.		
Тема 1.1 Приготовление горячих сложных блюд: супов	Содержание	
	1. Технология приготовления бульонов (мясной,мясо-костный,рыбный) и отваров (грибной)	6
	2. Технология приготовления сложных супов.	6
3. Технология приготовления специальных гарниров к сложным супам.	6	
Тема 1.2 Приготовление горячих сложных блюд: соусы	Содержание	
	1. Технология приготовления основного красного соуса и подбор соусной композиции для приготовления сложных горячих соусов.	6
	2. Технология приготовления основного белого соуса и подбор соусной композиции для приготовления сложных горячих соусов.	6
3. Технология приготовления сложных горячих соусов.	6	
Раздел 2. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
Тема 2.1 Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов.	Содержание	
	1. Приготовление горячих сложных блюд из овощей.	6
2. Технология приготовления горячих сложных блюд из грибов.	6	
Тема 2.2 Приготовление горячих сложных блюд из сыра.	Содержание	
	1. Технология приготовления горячих сложных блюд из сыра.	6
Раздел 3. Организация		

приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
Тема 3.1 Приготовление горячих сложных блюд из рыбы	Содержание	
	1. Технология приготовления блюд из рыбы.	6
Тема 3.2 Приготовление горячих сложных блюд из мяса.	Содержание	
	1. Технология приготовления блюд из отварного мяса.	6
	2. Технология приготовления блюд из жареного мяса.	6
	3. Технология приготовления блюд из тушеного мяса.	6
	4. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.	6
Тема 3.3. Приготовление горячих сложных блюд из птицы.	Содержание	
	1. Технология приготовления блюд из птицы(отварной,припущенной)	6
	2. Технология приготовления блюд из птицы(жареной,тушеной)	6
	Всего	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд «Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»,

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»,

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные рабочие столы,

холодильник,

морозильный ларь,

весы настольные циферблатные,

электромясорубка,

электроплита,

сковорода электрическая,

жарочный шкаф.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится в учебном кабинете «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебном кулинарном цехе преподавателями специальных дисциплин чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

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 в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">-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.	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.</p>