

Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Варнавинский технологический техникум»



Утверждаю:  
Директор ГБПОУ ВТЭТ  
В.М.Смирнов  
«30» апреля 2017 г.

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


специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2017г.

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 № 1  
от 30.08. 2017г.

Заместитель директора по УВР

 /Мальшева В.Ю./

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин  
Забавина О.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## **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.                                                                                                    |

## 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>МДК.03.01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.                                                |                                                                                                                                         | <b>108</b>  |
| <b>Раздел 1. Организация приготовления сложных супов и горячих соусов.</b>                                                     |                                                                                                                                         |             |
| <b>Тема 1.1</b> Приготовление горячих сложных блюд: супов                                                                      | <b>Содержание</b>                                                                                                                       |             |
|                                                                                                                                | 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           |
| <b>Тема 1.2</b> Приготовление горячих сложных блюд: соусы                                                                      | <b>Содержание</b>                                                                                                                       |             |
|                                                                                                                                | 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           |
| <b>Раздел 2. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>                                              |                                                                                                                                         |             |
| <b>Тема 2.1</b> Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов.                                                          | <b>Содержание</b>                                                                                                                       |             |
|                                                                                                                                | 1.   Приготовление сложных горячих блюд из овощей.                                                                                      | 6           |
| 2.   Технология приготовления сложных горячих блюд из грибов.                                                                  | 6                                                                                                                                       |             |
| <b>Тема 2.2</b> Приготовление горячих сложных блюд из сыра.                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                       |             |
|                                                                                                                                | 1.   Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра.                                                                             | 6           |
| <b>Раздел 3. Организация</b>                                                                                                   |                                                                                                                                         |             |



|                                                                                   |                                                                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |                                                                                   |            |
| Тема 3.1 Приготовление горячих сложных блюд из рыбы                               | <b>Содержание</b>                                                                 |            |
|                                                                                   | 1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.                         | 6          |
|                                                                                   | 2. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы и рыбной котлетной массы | 6          |
| Тема 3.2 Приготовление горячих сложных блюд из мяса.                              | <b>Содержание</b>                                                                 |            |
|                                                                                   | 1. Технология приготовления сложных горячих блюд из отварного мяса.               | 6          |
|                                                                                   | 2. Технология приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса.                | 6          |
|                                                                                   | 3. Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеного мяса.                | 6          |
|                                                                                   | 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса.             | 6          |
| 5. Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса.               | 6                                                                                 |            |
| Тема 3.3. Приготовление горячих сложных блюд из птицы.                            | <b>Содержание</b>                                                                 |            |
|                                                                                   | 1. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы (отварной, припущенной) | 6          |
|                                                                                   | 2. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы (жареной, тушеной)      | 6          |
|                                                                                   | <b>Всего</b>                                                                      | <b>108</b> |



#### **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.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения в рамках ВПД)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-проводить расчеты по формулам;</li><li>-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;</li><li>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li></ul> | <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> |