МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО _____

Утверждаю
директор техникума
_____ И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа УП ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчики: Крашенинникова А.Н., преподаватель спец. дисциплин 1КК
Разницина Р.К., преподаватель спец. дисциплин 1КК
Котковская А.А., преподаватель спец. Дисциплин 1 КК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03.
## Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО.
19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональной компетенции (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 Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 продолжительность учебной практики **24** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках ПМ 01 ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД), технология продукции общественного питания вид профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

| **Код** | **Наименование результата обучения по специальности** |
|---|---|
| ОК 02. 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 в период прохождения учебной и производственной практики.<br>- Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.<br>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологических процессов продукции общественного питания.<br>Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций. |
| ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессионального и личностного развития. | - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.<br>Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников. |
| ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;<br>- Работа с интернетом.<br>Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях. |
| ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Взаимодействие со студентами, преподавателями в ходе обучения и практики;<br>- Умение работать в группе;<br>- Участие в студенческом самоуправлении;<br>- Участие в спортивно и культурно-массовых мероприятиях.<br>Наблюдение за ролью студентов в группе;<br>Портфолио. |
| ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) результат выполнения заданий. | - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;<br>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы.<br>Моделирование социальных и профессиональных ситуаций;<br>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств студентов; |

| | |
|---|---|
| | Портфолио. |
| ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;<br>- Самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики (рефератов, докладов);<br>- Составление резюме;<br>- Посещение дополнительных занятий;<br>- Освоение дополнительных рабочих профессий;<br>- Обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;<br>- Уровень профессиональной зрелости.<br>Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы студентов;<br>Открытые защиты творческих работ;<br>Сдача квалификационных экзаменов. |
| ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - Анализ новых технологий и разработки технологических процессов;<br>- Использование «элементов реальности» в работах студентов (курсовых приразработки новых блюд и составлении технико-технологических карт).<br>Семинары, учебно-практические конференции, конкурсы профессионального мастерства, олимпиады. |

## 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### *ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ*

### ПМ.03. «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

| № п.п | Кол-во часов | Содержание учебной практики. Виды работ. |
|---|---|---|
| 1 | 4 | Организация процесса приготовления супов прозрачных, заправочных, супов-пюре, супов-кремов, супов на основе сыра и сливок, гарниров к ним; организация процесса приготовления и приготовление соусов на основе йогурта, сыра, сливок, фруктов и ягод, оригинальных соусов. |
| 2 | 4 | Организация процесса приготовления и приготовления и приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной и на пару, жаренной основным способом, во фритюре, тушеной, запеченной, фаршированной и из кнельной массы. Подбор гарнира и соуса к ним. |
| 3 | 6 | Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса крупным куском, мясо тушеное, грудинка фаршированная, мясо запеченное; мясо порционным куском панированным и натуральным; приготовление блюд из натуральной, котлетной, кнельной массы; подбор гарнира и соуса к ним. |
| 4 | 6 | Организация процесса приготовления и приготовление блюд из домашней птицы, дичи, гусиной и утиной печени. |
| 5 | 4 | Дифференцированный зачет. Организация собственной деятельности по организации приготовления организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| Всего: 24 | | |

# 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебных лабораториях.

Оборудование рабочих мест учебной комнаты:

Вместимость лаборатории – 16 человек

Рабочее место педагога

Нормативные документы

Комплекты первичных документов и учетных пособий на каждого обучающегося: сборники рецептур

Дидактический материал: алгоритм заполнения ТК.

**Оборудование лаборатории:**

1. Электроплиты
2. Электроприборы (мясорубка, миксер, чайник и т.д)
3. Весы лабораторные технические
4. Холодильник бытовой
5. Вытяжная и приточная вентиляция
6. Слайсер

**Лабораторная посуда и инвентарь:**

1.Разделочные доски с маркировкой (РС, МС, ОВ, ОС, МВ и т.д)

2. Ножи с маркировкой (РС, РВ, МС, МВ, ОС, ОВ и т.д)

3. Кастрюли различной вместимостью с соответствующей маркировкой (0,5 л, 1л,1,5л и т.д)

4. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи)

5. Посуда для подачи (чашки, тарелки)

7. Производственные столы

8. Сковороды (Чугунные и порционные)

9. Лопатки деревянные

10. Соусники

11. Мерный стакан

12. Противни

13. Сито

14. Шумовка, дуршлак и т.д.

Время прохождения учебной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность работы обучающихся при прохождении учебной практики – не более 36 академических часов в неделю.

На обучающихся, проходящих учебную практику на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

**4.2. Информационное обеспечение обучения:**

Основные источники:

Сборник рецептур 1982 год

Сборник рецептур 1996 год

Лабораторный практикум для повара В.А.Коева, 2012 г., Ростов на Дону

Кулинария для повара Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская 2013г., «Академия»

Повар базовый уровень И.И.Потапова, Н.В.Корнева, 2013 г., «Академия». (супы, холодные блюда и закуски, блюда из мяса, блюда из яиц и творога, сладкие блюда и напитки, блюда из рыбы и морепродуктов «ФИРО»).

Интернет-ресурсы:
www.consultant.ru – сайт СПС КонсультантПлюс
www.irkzan.ru
www.o-urok.ru/prof_p.php

**4.3 Общие требования к организации учебной практики**

Перед началом овладения, умениями обучающиеся должны иметь определенные знания по МДК.03. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Отработка тем занятий по учебной практике является обязательным условием для успешной аттестации по ПМ.03. В образовательном процессе кроме традиционных методов обучения используются технология проблемного обучения и др. инновационные технологии, основанные на деятельностном подходе (практические задания по заполнению ТК, технология самоконтроля и взаимоконтроля, использование ролевой игры). Образовательный процесс сопровождает личностно-ориентированный подход, где большое значение уделяется самостоятельной работе обучающихся, а также групповым и индивидуальным консультациям педагога. Занятия обязательно оснащаются сборниками рецептур, ТК.

Учебная практика проводится преподавателями производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика проходит в специализированных лабораториях. Группа состоящая из 25 обучающихся делится на две подгруппы (первая подгруппа 13 обучающихся, вторая подгруппа 12 обучающихся). На каждое УП отводится четыре часа. Перед началом УП с обучающимися проводится инструктаж. При себе обучающиеся на УП должны иметь:

- спецодежду (халат, колпак, штаны, фартук, полотенце, сменную обувь);
- продукты для приготовления блюда;
- технологическую(ие) карту(ы);
- сборник рецептур.

Используются технология проблемного обучения и др. инновационные технологии, основанные на деятельностном подходе (практические задания по заполнению документов, технология самоконтроля и взаимоконтроля, использование ролевой игры). Образовательный процесс сопровождает личностно-ориентированный подход, где большое значение уделяется самостоятельной работе обучающихся, а также групповым и индивидуальным консультациям педагога. Занятия обязательно оснащаются калькуляторами, нормативной и первичной документацией и оценочным листом.

**4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии. Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование по профилю специальности (профессии). Преподаватели производственного обучения и преподаватели должны проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

# 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем дисциплин профессионального цикла в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме промежуточная аттестации по результатам выполнения работ.

| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. |

| | |
|---|---|
| | Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов | Наблюдение при выполнении практических занятий.<br>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов | Наблюдение при выполнении практических занятий.<br>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | Наблюдение при выполнении практических занятий.<br>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.<br>Контроль усвоения знаний.<br>Самооценка. |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | |

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу учебной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

**Дифференцированного зачета по ПМ.01**

<table>
<tr><td colspan="2">Серовский техникум сферы обслуживания и питания<br><br>Согласовано с<br>Зам. директора по ПО<br>_____ Н.А. Хлыстикова<br>«___»_____20___год<br><br>Утверждаю:<br>Директор<br>_____И.П.Новикова</td></tr>
<tr><td>Рассмотрено методической комиссией<br>« » августа 20 г.<br><br>Руководитель _____ Крашенинникова А.Н.</td><td>ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br>Дифференцированный зачет по УП ПМ 01.<br>по ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практическое задание. Организация собственной деятельности по приготовлению и приготовление полуфабрикатов по авторской рецептуре<br>1. Составить технико – технологическую карту (ТТК) на блюдо в соответствии с ГОСТ Р ;<br>2. Организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов к изделию в соответствии с СанПиН;<br>3. Приготовить блюдо в соответствии с ТТК;<br>4. Дать самооценку качеству блюду и занести результаты в лист бракеражного журнала в соответствии с ГОСТ Р.<br>5. Подать и презентовать изделие</td></tr>
<tr><td colspan="2">Дата « » августа 20 года Составила Крашенинникова А.Н.</td></tr>
</table>