

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

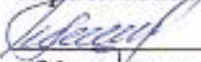
И.о. директора ГАПОУ

«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УТР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

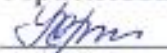
 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.



«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УМР

ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодной кулинарной продукции.**

по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения — очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования.

Профиль профессионального образования:
естественно-научный

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Составитель: Мухтарова С.Н. мастер производственного обучения.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Волкова Р.Ф.

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02 Приготовление простой и сложной холодной кулинарной продукции.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК.2.4. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд для лечебного питания

ПК 2.5. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд для детского питания

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных холодных блюд.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
 - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
 - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - декорирования блюд сложными холодными соусами;
 - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
 - уметь:
 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - проводить расчеты по формулам;
 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов для лечебного и детского питания
 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.
- 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении учебной практики: 90 часа**

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование ПМ, МДК, раздела, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
УП.0.2 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		90
Раздел 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		24
1. Разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.		4
2. Подбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Проверка качества подобранных продуктов и дополнительных ингредиентов;		4
3. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		4
4. Организация технологического процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		4
5. Сервировка, оформление и декорирование канапе, легких и сложных холодных закусок		4
6. Контроль качества и безопасности приготовленных канапе, легких и сложных холодных закусок		
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		24

1.Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	4
2.Подбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Проверка качества подобранных продуктов и дополнительных ингредиентов;	4
3.Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	4
4.Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	4
5.Сервировка, оформление и декорирование сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	4
6.Контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	4
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	20
1.Разработка ассортимента сложных холодных соусов Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов	4
2.Подбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Проверка качества подобранных продуктов и дополнительных ингредиентов;	4
3.Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных холодных соусов;	4
4. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	4
5.Декорирование блюд сложными холодными соусами; Контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных соусов.	4
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд детского и лечебного питания	22

1.Разработка ассортимента сложных холодных блюд детского и лечебного питания Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодны блюд детского и лечебного питания	4
2.Подбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодны блюд детского и лечебного питания. Проверка качества подобранных продуктов и дополнительных ингредиентов	4
3.Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных холодны блюд детского и лечебного питания	4
4Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодны блюд детского и лечебного питания	4
5 Контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодны блюд детского и лечебного питания	2
Всего	90

1.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится Учебный кулинарной и кондитерский цех, расположенных на территории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Технологическое оборудование:

Рабочие места по количеству обучающихся;

электромеханическое оборудование:

блендер: слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, тепловое оборудование плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат, холодильное оборудование однокамерый; наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений; комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Информационных технологий в профессиональной деятельности:
Автоматизированного проектирования технологических процессов:
автоматизированное рабочее место мастера производственного обучения;
модем программное обеспечение общего и профессионального назначения;
комплект учебнометодической документации.

2. Информационное обеспечение обучения

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Овчинникова. Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.:
2. Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-96с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-128с.
5. Анфимова Н.А., Татарская Л.А. Кулинария: учебник: Издательский центр «Академия», 2011.-400с.
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник .- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-512с.
8. Т.А. Качурина. Кулинария . –М.: Издательства центр «Академия», 2011-270с.
9. Кулинария (Лабораторный практикум) Н.И. Дубровская. 2011 г. 236с.
10. Производственное обучение профессии «Кондитер» В двух частях Часть-1. Часть-2. В.П. Андросов. Т.В. Пыжова. Н.Н. Беломестная. Н.В. Доценко 2016 г. 203с. 188с.
11. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов. В.П. Андросов. Т.В. Пыжова. Л.И. Федорченко. А.Д. Тутова. 2007 г. -96с.
12. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 2. Супы, Соусы ,блюда из овощей, круп ,макаронных изделий и бобовых. В. П. Андросов. Т. В. Пыжова. Л. В. Овчинникова и др. 2007 г. -128с.
13. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. В. П. Андросов. Т. В. Пыжова. Л. В. Овчинникова и др. 2007 г. -96с.

14.Производственное обучение профессии «Повар» Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания ,изделия из теста.В.П.Андросов.Т.В.Пыжова.Л.И.Потапова и др.2007г.-112с.

<http://www.eda-server.ru/culinari-school/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://www.creative-chef.ru.>

ЭБС znanium.com

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика базируется на освоении дисциплин общепрофессионального цикла: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Основы экономики и менеджмента; Безопасность жизнедеятельности; Охрана труда, МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

Учебной практикой руководит мастер производственного обучения по специальности «Технология продукции общественного питания».

Мастер, ведущий учебную практику должен иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующе профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные;
- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря; - образовательные учреждения /школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы, училища.

- **Объекты профессиональной деятельности:** основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.
- **Виды деятельности:** приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок из овощей и гастрономических продуктов
- приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - приготовление сложных холодных соусов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски	демонстрация навыков организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; демонстрация навыков организации рабочего места; обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; определение органолептическим способом качества выбранных продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; расчет необходимого количества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - демонстрация использования различных методов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; демонстрация навыков сервировки и вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок для подачи; проверка соответствия готовых канапе, легких и сложных холодных закусок требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет) - обоснование выбора условий хранения готовых канапе, легких и сложных холодных закусок	Текущий контроль в форме; - практических занятий; наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе учебной практики; - отчет по учебной практике

ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	демонстрация навыков организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; демонстрация навыков организации рабочего места; определение органолептическим способом качества выбранных продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; расчет необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для подачи; проверка соответствия готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); обоснование выбора условий хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	Текущий контроль в форме: практических занятий; наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе учебной практики; - отчет по учебной практике
---	---	--

ПК. 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	демонстрация навыков процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; демонстрация навыков организации рабочего места; определение органолептическим способом качество выбранных продуктов для приготовления сложных холодных соусов; расчет необходимого количества продуктов для приготовления сложных холодных соусов; обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении сложных холодных соусов; демонстрация использования различных методов приготовления сложных холодных соусов проверка соответствия готовых простых сложных холодных соусов требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); обоснование выбора условий хранения готовых сложных холодных соусов.	Текущий контроль в форме: практических занятий; наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе учебной практики; - отчет по учебной практике
ПК.2.4. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд для лечебного питания	демонстрация навыков процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления сложных холодных блюд для лечебного питания; демонстрация навыков организации рабочего места; определение органолептическим способом качество выбранных продуктов для приготовления сложных холодных блюд лечебного питания; - расчет необходимого количества продуктов для приготовления сложных холодных блюд лечебного питания; обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении сложных холодных блюд для лечебного питания; проверка соответствия готовых сложных холодных блюд лечебного питания требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); обоснование выбора условий хранения готовых сложных холодных блюд лечебного питания	Текущий контроль в форме: - практических занятий; - наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе учебной практики; - отчет по учебной практике

ПК 2.5. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд для детского питания	демонстрация навыков процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления сложных холодных блюд для детского питания; демонстрация навыков организации рабочего места; определение органолептическим способом качество выбранных продуктов; расчет необходимого количества продуктов; обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении сложных холодных блюд для детского питания; проверка соответствия готовых сложных холодных блюд для детского питания требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); обоснование выбора условий хранения готовых сложных холодных блюд детского питания;	Текущий контроль в форме: практических занятий; наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе учебной практики; - отчёт по учебной практике
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии; факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе

ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	освоения образовательной программы.
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК5 Использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	демонстрация навыков использования информационно коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; факт участия в проектной деятельности	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	демонстрация личной ответственности за работу членов команды; демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;