

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

ПРИНЯТА:  
на заседании Педагогического совета  
ГБПОУ АТ с.Дивное  
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом директора ГБПОУ АТ с.Дивное  
от 31 августа 2020 г № 115/О/Д



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ  
ПРОДУКЦИИ»**

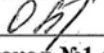
**основной профессиональной образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
по профессии 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»**

**ОДОБРЕНА**

на заседании Методического объединения  
ГБПОУ АТ с. Дивное

(наименование комиссии)

**Председатель Методического объединения  
ГБПОУ АТ с. Дивное**

 **Переверзева О.А.**  
**Протокол №1 от «28» августа 2020г.**

**УТВЕРЖДЕНО:**  
приказом № 145/М ОД от «31» августа 2020г.



Разработчик: *Тимура О.В. преподаватель  
ГБПОУ АТ с. Дивное*

Рецензент:  
(внутренний) *Переверзева Ольга Анатольевна, заместитель директора по учебно-методической  
работе ГБПОУ АТ с. Дивное*  
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации  
основной профессиональной образовательной программы подготовки  
По специальности среднего профессионального образования 19.02.10

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Стр.

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки ССЗ) в соответствии с ФГОС СПО **19.02.10. Технология производства общественного питания** в части освоения квалификаций: технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта .

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

<i><b>ВД</b></i>	<i><b>Требования к умениям</b></i>
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	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;
	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:**

<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	276
УП.03	Учебная практика	96
ПП.03	Производственная практика	72

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, с учетом профессионального стандарта необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

<i>Код</i>	<i>Наименование результата освоения практики</i>
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 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

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
1	2	3		4	5
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		– организация рабочего места; – выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; – расчет сырья; – механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.	Приготовление сложных супов, супов-пюре, супов-крема, прозрачных и холодных	24
				Приготовление яично-масляных соусов, соусов на растительном масле, масляные смеси	6
				Приготовление сложных блюд из припущенных, жареных, жаренных во фритюре, тушеных, фаршированных и запеченных овощей	12
				Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной, жареной основным способом, жаренной во фритюре, тушеной, запеченной и фаршированной рыбы	12
				Приготовление сложных блюд из рыбной кнельной и рубленой массы	
				Приготовление сложных блюд из	

				отварных, припущенных, жареных, запеченных с соусом, запеченных с гарниром морепродуктов	
				Приготовление сложных блюд из отварного мяса говядины, свинины, баранины	24
				Приготовление сложных блюд из жареного мяса говядины, свинины и баранины крупным и мелким куском	
				Приготовление сложных блюд их жареного мяса говядины, свинины и баранины порционным куском	
				Приготовление сложных блюд жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности	
				Приготовление сложных горячих блюд из мяса жареного в мелких кусками	
				Приготовление сложных блюд из мяса кролика тушеного крупным куском, порционными кусками, мелкими кусками	



				Приготовление сложных блюд из рубленого мяса говядины, свинины, баранины.	
				Приготовление сложных блюд из жаренных, тушеных мясных субпродуктов	
				Приготовление сложных блюд из домашней птицы	12
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета .Контрольная варка.	6
ВСЕГО ЧАСОВ		96			96

### 3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2		3	4
<b>ПМ.03</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			<b>144</b>	
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация рабочего места;</li> <li>– выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– расчет сырья;</li> <li>– механическая кулинарная обработка сырья;</li> <li>- приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.</li> </ul>			
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление сложных супов, супов-пюре, супов-крема, прозрачных и холодных	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд. Приготовление бульонов и отваров. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление яично-масляных соусов, соусов на	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Правила выбора		3

растительном масле, масленные смеси		основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность технологических операций при приготовлении соусов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление сложных блюд из припущенных, жареных, жаренных во фритюре, тушеных, фаршированных и запеченных овощей	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной, жареной основным способом, жаренной во фритюре, тушеной, запеченной и фаршированной рыбы	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление сложных блюд из рыбной кнельной и рубленой массы	<b>Содержание</b>			
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание</b>			

Приготовление сложных блюд из отварных, припущенных, жареных, запеченных с соусом, запеченных с гарниром морепродуктов	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
Приготовление сложных блюд из отварного мяса говядины, свинины, баранины	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.9.</b>	<b>Содержание</b>			
Приготовление сложных блюд из жареного мяса говядины, свинины и баранины крупным и мелким куском	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.10.</b>	<b>Содержание</b>			
Приготовление сложных блюд из жареного мяса говядины, свинины и баранины порционным куском	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.11.</b>	<b>Содержание</b>			

Приготовление сложных блюд жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.12.</b> Приготовление сложных горячих блюд из мяса жареного мелкими кусками	<b>Содержание</b>			
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.13.</b> Приготовление сложных блюд из мяса кролика тушеного крупным куском, порционными кусками, мелкими кусками	<b>Содержание</b>			
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.14.</b> Приготовление сложных блюд из рубленого мяса говядины, свинины, баранины.	<b>Содержание</b>			
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Тема 1.15.</b> Приготовление сложных блюд из жаренных, тушеных	<b>Содержание</b>			
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3

мясных субпродуктов				
<b>Тема</b>	<b>1.16.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
Приготовление сложных блюд из домашней птицы	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>			<b>6</b>	
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>			<b>96</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие в учебных комнатах базы практики на основе прямых договоров:

#### **ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**Весоизмерительное оборудование:** весы настольные электронные

**Тепловое оборудование:** пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

**Холодильное оборудование:** шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

**Механическое оборудование:** блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

**Оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная

**Вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

**Расходные материалы:** пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного

обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



## 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 (освоенные умения в рамках ВД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
проводить расчеты по формулам	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
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	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа