

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной горячей кулинарной продукции

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Разработчик: Большакова Ю.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 10

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление супов.
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
	ПК 3.4. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление супов.	Ознакомление со структурой горячего цеха, ознакомиться с отделениями для приготовления супов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Описать структуру горячего цеха предприятия.
		Изучение примерного ассортимента сырья используемого в суповом отделении горячего цеха, разработка ассортимента супов.	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Разработка ассортимента супов, в зависимости от типа, класса и специализации предприятия общественного питания.
		Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Оценивать качество и правильность выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов.
		Организация технологического процесса приготовления супов с применением различных технологий.	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать технологический процесс приготовления супов с применением различных технологий.
		Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов
		Приготовление сложных супов.	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать различные способы и приемы приготовления супов.
		Критерии оценки качества готовой кулинарной продукции.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать критерии оценки качества готовой кулинарной продукции.
		Оформление, подача, условия и сроки реализации	5	Концентрированно, предприятия	2	Выбирать оформление, подачу, условия и сроки реализации супов.

		супов.		общественного питания		
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления соусов, применяя различные технологии.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Разрабатывать ассортимент и организацию технологического процесса приготовления соусов, применяя различные технологии.
		Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих соусов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Оценивать органолептическим методом качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов.
		Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов.
		Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Оценивать качество и правильность выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов.
		Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать вкусовые добавки к сложным горячим соусам и варианты их использования.
		Технология приготовления сложных горячих соусов.	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать различные способы и приемы приготовления соусов.
		Температура подачи, условия и сроки реализации сложных горячих соусов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Разработать ассортимент и организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии.
		Органолептическая оценка качества продуктов для	2	Концентрированно, предприятия	2	Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных

		приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		общественного питания		блюд из овощей, грибов и сыра
		Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
		Использование различных способов и приемов приготовления сложных горячих блюд из овощей.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать различные способы и методы приготовления сложных горячих блюд из овощей.
		Подача, условия и сроки реализации сложных горячих блюд из овощей.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать подачу, условия и сроки реализации сложных горячих блюд из овощей.
		Классификация сыров, и грибов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Составить классификацию грибов и сыров, применяемых на предприятии общественного питания.
		Условия хранения и требования к качеству различных видов сыров, и грибов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать условия хранения и требования к качеству различных видов сыров, и грибов.
		Приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Приготовить сложные блюда из грибов и сыра.
		Оформление, подача, условия и сроки реализации сложных горячих блюд из грибов и сыра.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать оформление, подачу, условия и сроки реализации сложных горячих блюд из грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии.	8	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Разработать ассортимент и организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии.
		Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)

		блюдо из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы				птицы.
		Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
		Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Оценивать качество и правильность выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
		Правила выбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать пряности и приправы для создания гармоничных блюд.
		Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать технологию приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
		Органолептические способы определения степени готовности.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Органолептические оценивать степень готовности сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
		Оформление, подача, условия и сроки реализации сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать оформление, подачу, условия и сроки реализации сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции предполагает наличие предприятий общественного питания г. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование;
- столы производственные;
- механическое оборудование;
- инструменты и инвентарь;
- разделочные доски;
- ножи разделочные;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.