

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

2019-2020 учебный год

г. Маркс, 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»

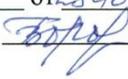
Гребнева Е.В.
« » 2019 г.



СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР

Гостева И.Ю.

Рабочая программа учебной практики ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09 декабря 2016 г. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК сферы общественного питания
протокол № 1 от 29 августа 2019
Председатель  Горбатова Г.В.

Составитель:

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

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 учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер входящего в состав укрупнённой группы 43.00.00 сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи учебной практики: Учебная практика по профессии 43.01.09 Повар. кондитер направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций профессионального модуля по основным видам деятельности.

Требования к результатам освоения учебной практики: Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по профессии.

иметь практический опыт в:

Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.03 - 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам деятельности (ОВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики.

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 3.1. - 3.6.	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, Приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; Порционировании(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	Тема 1. Организация рабочего место повара в учебном цехе. Отработка практических умений приготовления бутербродов.	30
			Тема 2. Отработка практических умений приготовления салатов и винегретов.	42
			Тема 3 . Отработка практических умений приготовления холодных блюд	48
			Тема 4 . Отработка практических умений приготовления холодных закусок.	18
			Всего часов	144

3.2. Содержание учебной практики .

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения																				
1	2	3	4																				
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		144																					
	<p>Виды работ: Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, Приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; Порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>																						
<p>Тема 3.1. Организация рабочего место повара в учебном цехе. Отработка приемов приготовления бутербродов.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="539 927 1749 970">Содержание</th> <th data-bbox="1756 927 1883 970">42</th> <th data-bbox="1890 927 2060 970">3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="539 975 607 1145">1</td> <td data-bbox="613 975 1749 1145">Отработка практических умений организации рабочего место повара в учебном цехе для отработки приёмов приготовления , оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</td> <td data-bbox="1756 975 1883 1145">6</td> <td data-bbox="1890 975 2060 1145">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1150 607 1278">2</td> <td data-bbox="613 1150 1749 1278">Отработка практических умений приготовления простых открытых бутербродов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</td> <td data-bbox="1756 1150 1883 1278">6</td> <td data-bbox="1890 1150 2060 1278">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1283 607 1410">3</td> <td data-bbox="613 1283 1749 1410">Отработка практических умений приготовления закрытых бутербродов (сэндвичи) .Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</td> <td data-bbox="1756 1283 1883 1410">6</td> <td data-bbox="1890 1283 2060 1410">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1415 607 1490">4</td> <td data-bbox="613 1415 1749 1490">Отработка практических умений приготовления закусочных бутербродов (канапе). Упаковка, складирование неиспользованных</td> <td data-bbox="1756 1415 1883 1490">6</td> <td data-bbox="1890 1415 2060 1490">3</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		42	3	1	Отработка практических умений организации рабочего место повара в учебном цехе для отработки приёмов приготовления , оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	3	2	Отработка практических умений приготовления простых открытых бутербродов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3	3	Отработка практических умений приготовления закрытых бутербродов (сэндвичи) .Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3	4	Отработка практических умений приготовления закусочных бутербродов (канапе). Упаковка, складирование неиспользованных	6	3		
Содержание		42	3																				
1	Отработка практических умений организации рабочего место повара в учебном цехе для отработки приёмов приготовления , оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	3																				
2	Отработка практических умений приготовления простых открытых бутербродов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3																				
3	Отработка практических умений приготовления закрытых бутербродов (сэндвичи) .Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3																				
4	Отработка практических умений приготовления закусочных бутербродов (канапе). Упаковка, складирование неиспользованных	6	3																				

		продуктов;		
	5	Отработка практических умений приготовления гренок и тостов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	6	Отработка практических умений приготовления гамбургеров. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	7	Отработка практических умений приготовления начинок для хлебцов «пита». Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
Тема 3.2. Отработка приемов приготовления салатов и винегретов	Содержание		36	3
	1	Отработка практических умений приготовления салатов из сырых овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления салатов из сырых овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	3	Отработка практических умений приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	4	Отработка приемов приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	5	Отработка практических умений приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	6	Отработка практических умений приготовления винегретов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
Тема 3.3. Отработка приемов приготовления холодных закусок	Содержание		48	3
	1	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из грибов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	3	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из рыбы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	4	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из нерыбных морепродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3

	5	Отработка практических умений приготовления из мяса и домашней птицы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	6	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из гастрономических мясных продуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	7	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из субпродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	8	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из сыра, творога.	6	3
Тема 3.4. Отработка приемов приготовления холодных блюд.	Содержание		18	3
	1	Отработка практических умений приготовления холодных блюд из рыбы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления холодных блюд из морепродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	3
	3	Отработка практических умений приготовления холодных блюд из мяса и домашней птицы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	4	3
	Зачет		2	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Для реализации программы учебной практики имеется в наличии учебный кулинарно- кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, нетбук, экран, диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Кофемашинa Philips SAECORI 9755

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Тепловое оборудование:

Плиты электрические 4-комфорочные Abat

Фритюрница TefalFF1024

Шкаф жарочный ШЖЭ-2

Шкаф пекарный ШПЭ-2

Микроволновая печь,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Вспомогательное оборудование:

Столы производственные

Стеллажи передвижные

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,

Сковороды, гриль-сковорода,
Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,
Миски нержавеющая сталь, сито,
Лопатки (металлические, силиконовые),
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей
«поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок
(различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный
стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф –
буфет, противни, скребки пластиковые,
металлические, кисти силиконовые,
ножницы, набор мерных ложек, скалки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2013. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастером производственного обучения рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины, модулю. Мастера 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, 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 руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

ОВД	Требования к умениям
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

