

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

43.01.09 Повар, кондитер


2017-2021 учебные годы

г. Маркс, 2019 г.

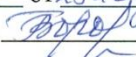
УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»

Гребнева Е.В.
« » 2019 г.



СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР

Гостева И.Ю.

Рабочая программа учебной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих 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 28 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.02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация ресторанов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а так же интересов работодателей в части освоения дополнительных видов деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида деятельности (ОВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.2. Цели и задачи учебной практики: учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по профессии.

В результате прохождения учебной практики по основным видам деятельности обучающийся должен

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 супов, соусов, горячих 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;
Ведение расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
В рамках освоения ПМ.02 – 180 часов

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 горячих 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 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознание поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9.	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 2.1. - 2.8.	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка, уборка рабочего места; Выбор, подготовке к работе, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; Порционирование (комплектовании), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности	Тема 2.1. Организация рабочего место повара в учебном цехе. Отработка практических умений приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	6
			Тема 2.2 . Отработка практических умений приготовления супов.	42
			Тема2. 3. Отработка практических умений приготовления соусов.	24
			Тема 4. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	18
			Тема2. 5. Отработка практических умений приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	18

		готовой продукции; Ведение расчетов с потребителями.		30
				42
			Всего часов	180

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. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		180		
<p>Виды работ: Подготовка, уборка рабочего места; Выбор, подготовка к работе, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Выбор, оценка качества продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Ведение расчетов с потребителями.</p>				
Тема 2.1. Организация рабочего место повара в учебном цехе. Отработка практических умений приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Содержание		6	3
	1	Инструктаж по технике безопасности в учебном цехе. Организация рабочего места повара. Отработка практических умений приготовления бульоны и отвары.	6	3
Тема 2.2 . Отработка практических умений приготовления супов.	Содержание		42	3
	1	Отработка практических умений приготовления заправочных супов: щей.	6	

	2	Отработка практических умений приготовления борщей.	6	3
	3	Отработка практических умений приготовления рассольников	6	
	4	Отработка практических умений приготовления картофельных супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	6	
	5	Отработка практических умений приготовления солянок, прозрачных супов, супов-пюре.	6	
	6	Отработка практических умений приготовления молочных и сладких супов	6	
	7	Отработка практических умений приготовления холодных супов	6	
	Тема 2.3. Отработка практических умений приготовления соусов.	Содержание		
1		Отработка практических умений приготовления красного основного соуса и его производных	6	3
2		Отработка практических умений приготовления белого основного соуса и его производных	6	
3		Отработка практических умений приготовления молочных, сметанных, сладких соусов	6	
4		Отработка практических умений приготовления холодных соусов, масляных смесей.	6	
Тема 2.4. Отработка практических умений приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание:		18	3
	1	Отработка практических умений приготовления горячих блюд и гарниров из овощей	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления горячих блюд и гарниров из круп	6	
	3	Отработка практических умений приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	6	

Тема2. 5. Отработка практических умений приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Содержание:		18	3
	1	Отработка практических умений приготовления горячих блюд , закусок из яиц.	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления горячих блюд , закусок из творога и сыра.	6	
	3	Отработка практических умений приготовления кулинарных изделий из муки.	6	
Тема 2.6. Отработка практических умений приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание:		30	3
	1	Отработка практических умений приготовления полуфабрикатов из рыбы.	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
	3	Отработка практических умений приготовления блюд из жареной, тушеной запечённой рыбы.	6	
	4	Отработка практических умений приготовления блюд из фаршированной рыбы.	6	
	5	Отработка практических умений приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	6	
Тема2. 7. Отработка практических умений приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика разнообразного ассортимента.	Содержание:		42	3
	1	Отработка практических умений приготовления блюд из отварного мяса и домашней птицы.	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления блюд из жареного мяса и домашней птицы.	6	
	3	Отработка практических умений приготовления блюд из тушеного мяса и домашней птицы.	6	
	4	Отработка практических умений приготовления блюд из запеченного мяса и домашней птицы.	6	

	5	Отработка практических умений приготовления блюд из натуральной рубки.	6	
	6	Отработка практических умений приготовления блюд из котлетной массы.	6	
	7	Отработка практических умений приготовления блюд из субпродуктов.	4	
	8	Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)	2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий:

Лаборатории:

1. Учебный кулинарно - кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
3. Лаборатория товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья.

Оснащение учебного кабинета:

1. рабочее место преподавателя;
2. посадочные места по количеству студентов;
3. комплект учебно-наглядных пособий;
4. комплект учебно-методической документации;
5. наглядные пособия.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

1. Рабочие столы по количеству обучающихся (на подгруппу),
2. стеллажи для посуды
3. Инвентарь
4. моечная ванна
5. весы настольные
6. разделочные доски
7. ножи
8. электроплиты
9. жарочный шкаф
10. пекарный шкаф
11. электрическая мясорубка
12. электрическая овощерезка
13. Миксер
14. Мультиварка
15. микроволновые печи
16. холодильники бытовые
17. стеллажи для документов
18. учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников
19. экран.

Технические средства обучения:

1. компьютер с лицензионным программным обеспечением
2. мультимедиа проектор

4.2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.Н. «Кулинария» М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», МЗД. - М.: Издательский центр «Академия, 2014г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Киев «А.С.К.», 2014 г.
4. Богданова М.А. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». - М.: Экономика, 2014г.
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2012г..
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Школа гастронома» 2017г.
2. Электронные учебники.
3. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.

Электронные ресурсы

1. <http://webspoon.ru/receipt/>
2. lublugotovit.ru/O_nas.html
3. lublugotovit.ru/O_nas.html
4. say7.info/cook
5. Povarenok.ru.
6. kuharka.ru/talk
7. liveinternet.ru/users/fsvetok

Сайты кулинарных телепередач

- 1tv.ru/sprojects - " edimdoma.ru - "Едим дома" от Юлии Высоцкой
ntv.ru/peredacha/poedinok – (Кулинарный поединок)
domashniy.ru – (Спросите повара)
smak.ua (Смак)
coolmenu.ru – (Видео рецепты)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

Стажировка: Тихонова Т.И., мастер производственного обучения, стажировка в ИП Наумовой А.П. кафе «Аппетит» в объёме 144 часа с 04.07.16 г. по 30.07.16 г.

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 профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета (с оценкой)

ОВД	Требования к умениям
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<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 супов, горячих 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>