

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

2021 Г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Повар (рег. № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н).

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) является частью основной программы профессионального обучения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

Трудовая функция: Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Выполнять трудовые действия:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Необходимые умения:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция: Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Выполнять трудовые действия:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов. домашней птицы и дичи по заданию повара;
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- Приготовление блюд из творога по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- Приготовление горячих напитков по заданию повара;
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Необходимые умения:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики: 80 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Приготовление кулинарных блюд и изделий	1. Приобретение навыков в механической кулинарной обработке овощей и грибов. Простые и сложные формы нарезки овощей. Карвинг.	8
	2. Приобретение навыков в приготовлении супов. Подача готовой продукции.	8
	3. Приобретение навыков в приготовлении картофельных супов, супов-пюре. молочных супов.	8
	4. Приготовление жидких, рассыпчатых, вязких каш. Расчет нормы продуктов. Подача каш. Приготовление соусов к кашам.	8
	5. Приобретение навыков в приготовлении блюд из яиц и творога. Правила подачи. Упаковка готовой продукции. Презентация готовых блюд и изделий	8
	6. Приготовление полуфабрикатов для жарения, тушения. Порционирование блюд. Тепловая обработка полуфабрикатов. Подбор гарниров. Подача готовых блюд.	8
	7. Приобретение навыков в механической и кулинарной обработке мяса. мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов мелкокусковых из натуральной рубленой массы. Тепловая обработка. Подбор гарниров, соусов. Подача готовых блюд.	8
	8. Приобретение навыков в механической и кулинарной обработке рыбы. Приготовление полуфабрикатов мелкокусковых из натуральной рубленой массы. Тепловая обработка. Подбор гарниров, соусов. Подача готовых блюд.	8
	9. Приобретение навыков в приготовлении сладких, холодных блюд и напитков. Оформление и упаковка готовой продукции. Презентация готовых блюд и изделий.	8
	10. Приготовление дрожжевого теста для блинов, оладий. Приготовление сладких соусов. Подача готовых блюд.	8
	Всего:	80

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (тепловое, механическое, холодильное);
- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая);
- натуральная продукция;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты;
- справочная и правовая документация.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- оборудование (производственные столы, весоизмерительные приборы);
- инвентарь, инструменты, посуда;
- справочная литература;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. рабочие места по количеству обучающихся;
2. оборудование (тепловое, механическое, холодильное);
3. инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая);
4. натуральная продукция;
5. нормативно-технологическая документация;
6. инструкционные карты;
7. справочная и правовая документация;
8. оборудование (производственные столы, весоизмерительные приборы);
9. инвентарь, инструменты, посуда;
10. справочная литература;
11. нормативно-технологическая документация;
12. инструкционные карты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30.12.2008 г.) Редакция, действующая с 26.12.09
- ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
- ГОСТ Р 50763-07. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
- СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 3 мая 2007г)
- СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. От 22.05.03, дата введения 25.06.03.

— СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила. Постановление от 26.05.03 № 100, дата введения 25.06.03.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СЛЮ. - М.: Изд-е б-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс. 2012

Дополнительные источники:

3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия». 2012 г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2012
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».: Учеб. Для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012

Справочники:

Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб., 2013

Дополнительные источники:

- ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
- ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

Журналы:

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» - 2005 - 2012 г.

Интернет - ресурсы

1. <http://www.povarenok.ru>
2. <http://www.koolinar.ru>
3. <http://www.domovusha.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://good-cook.ru>
6. <http://www.gyrman-info.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Учебная практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные умения, освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
Трудовые действия:	
<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; • Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; • Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; • Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 	<p>Контроль выполнения практических заданий. Дифференцированный зачет.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов. муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; • Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; • Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; • Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; • Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; • Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; • Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; • Приготовление блюд из яиц по заданию повара; • Приготовление блюд из творога по заданию повара; • Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; • Приготовление горячих напитков по заданию повара; • Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; • Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; • Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; • Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; • Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; • Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; • Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации; • Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; • Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. 	
<p>Необходимые умения:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; • Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. • Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; • Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; • Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; 	<p>Контроль выполнения практических заданий. Дифференцированный зачет.</p>

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;• Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;• Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. | |
|---|--|