

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Воскресенский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО кафе
«Красный строитель»

О.В.Голобокова

29 августа 2020 г.



СВЕРЖДАЮ

Зам. директора ПООУ МО
«Воскресенский колледж» по УПР

Бутвенко Е.В.

29 августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Наименование профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

2020 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

Организация разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики: Лещенко Светлана Валерьевна - мастер производственного обучения

Рецензенты:

ООО «Красный строитель», генеральный директор Селегененко А.А.

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии «Сфера услуг»

« ____ » _____ 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Лещенко С.В.

Утверждена зам. директора по УПР _____ /Е.В. Бутченко/

ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

« ____ » _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы практики.	4
2. Результаты учебной практики.	7
3. Структура и содержание практики.	10
4. Условия организации и проведения учебной практики.	12
5. Контроль и оценка результатов практики.	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью 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 WorldSkillsInternational, 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 рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. В части освоения основного вида деятельности .

Цель и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; приготовления и хранения холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--------------------------	--

	<p>ведения расчетов с потребителями.</p> <p>(Вариативная часть)</p> <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
<p>Умения</p>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, 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> <p>(Вариативная часть)</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
<p>Знания</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>(Вариативная часть)</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

204 часа в т. ч. 132 часа вариативная часть

2. Результаты освоения учебной практики.

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	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. Структура и содержание учебной практики

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
УП.03				
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1, 3.2	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Выполнение работ по приготовлению и непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.3	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат «Весна», салат из редиса, салат из свежих огурцов и помидоров, салат «витаминный», салат из курицы с сельдереем и яблоками, салат из маринованной свеклы с яблоками, салат из тыквы по-чувашски, салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, салат из моркови с орехами и медом, салат овощной с яблоками и сладким перцем, салата «Греческий»	18	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной, салат «столичный», салат рыбный., Салата «Цезарь»	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов, салат-коктейль рыбный, салат-коктейль овощной.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск винегретов: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет из фруктов и овощей.	6	Текущий контроль,

				Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.4	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов с овощами, сыром ,мясными продуктами, рыбными продуктами.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск сложных бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление канапе с сыром, с сыром и окороком, с паштетом. Приготовление корзиночек с салатом, с паштетом, с языком. Приготовление волованов с курицей ,с салатом.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск : «Помидоры, фаршированные грибами», «Помидоры фаршированные яйцом и луком », «Помидоры фаршированные творогом», икра баклажанная, овощная, кабачковая, «Закуска овощная с чесноком» , «Закуска свекольная с орехами»	18	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление ,оформление и отпуск «Салат яичный», «Яйца под майонезом с гарниром», «Яйца фаршированные сельдью и луком»,закуски из плавленого сыра с яйцом и майонезом, рубленые яйца с маслом и луком.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж

ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.5,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление ,оформление и отпуск «Сельдь с гарниром», «Сельдь рубленая», «Сельдь с картофелем и маслом», «Рыба под майонезом», «Жареная рыба под маринадом», «Форшмак картофельный с сельдью».	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление ,оформление и отпуск «Салата крабовый», «Кальмары под майонезом», «Рыба заливная с гарниром», «Паштет рыбный».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.6	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление оформление и отпуск : «Филе птицы под майонезом», «Курица фаршированная(галантин)», «Корнеттики с муссом ветчинным», «Ростбиф с гарниром».	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление оформление и отпуск «Рулет мясной с черносливом», «Рулет из курицы со свиной и черносливом», «Закуска «Уральский рулет»».	18	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление подготовка к реализации: «Заливное из дичи», «Студень свиной», «Холодец по-домашнему», «Паштет из печени». Дифференцированный зачет	24	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ИТОГО			204 часа	

4. Условия организации и проведения учебной практики.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы УП ПМ.03 предполагает наличие лабораторий:

Учебная кухня.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды.)

Технические средства обучения :наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.),комплекс учебно-методической документации.

Технологическое оборудование:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные электронные;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Миксер ;

Мясорубка;

Набор инструментов для карвинга;

Стеллаж передвижной;

Стол разделочные;

инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное).

Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. 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.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Дополнительная литература

6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Общие требования к организации практики

Учебная практика проводится в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Время прохождения учебной практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная практика профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителей учебной практики.

За время учебной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой учебной практики.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководителем учебной практики назначается преподаватель профессионального цикла, имеющий среднее профессиональное или высшее образование по профилю специальности.

5. Контроль и оценка результатов освоения

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно - технологических карт.

Результаты Обучения (практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой подготовка полуфабрикатов из мяса .</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание.</p>
<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.</p>	<p>Обработка овощей, рыбы мяса, домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание.</p>
<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение и подготовку к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой .</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание.</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание.</p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления салатов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание..</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации овощных и грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления овощных и грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание.</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из яиц.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из яиц с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание..</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание..</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. с использованием необходимого оборудования</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание.</p>

	В соответствии с технологической картой.	
--	---	--

