

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(ФГОС СПО приказ № 1565 от 9 декабря 2016 года).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: *Мазур Н. Г. – преподаватели профессионального цикла*

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 (далее программа) учебной практики является частью основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар»

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

<i>ВД</i>	<i>Требования к умениям</i>
<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	- 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;
	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ 03.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.03	Учебная практика Итоговый контроль: Дифференцированный зачет	36

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): *Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.*

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 реализовывать собственное профессиональное и личностное 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 социального 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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
1	2	3		4	5
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7.	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	<p>–организация рабочего места;</p> <p>–выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>–расчет сырья;</p> <p>–механическая кулинарная обработка сырья;</p> <p>–приготовление блюд, сервировка, оформление, подача;</p> <p>- обеспечение контроля– порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-обеспечение безопасности,– рисков в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной холодной кулинарной продукции,</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов. - обеспечение контроля хранения и расхода продуктов. Условия и сроки</p>	<p>Раздел 1 . Приготовление и подготовка к реализации канapé и холодных и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: канapé, закуски в валованах, корзиночки, лёгкие закуски (закуски на шпажках), блюда и закуски из яиц, блюда и закуски из овощей и грибов, закусочные рулеты</p> <p>Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из измельченных масс: паштеты, муссы, террины, форшмак, галантин.</p> <p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</p> <p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации заправок и соусов на растительном масле, на уксусе, масляные смеси , желеобразные ланстики, оригинальные соусы и заправки.</p> <p>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации салатов из мяса, птицы, дичи, рыбы, перемешиваемые салаты.</p> <p>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

		<p>хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p> <p>-выбор посуды для отпуска, – способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания --</p> <p>приготовление блюд, сервировка,</p> <p>– оформление, подача.</p>	<p>Тема 4.1</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: фаршированных, заливных из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	6
	<p>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>		6	
	<p>Тема 5.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: фаршированные и заливные блюда и закуски из мяса, птицы,</p>		6	
ВСЕГО ЧАСОВ				36

3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые компетенции</i>
1	2	3	4
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> –организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; - приготовление блюд, сервировка, оформление, подача. 		
Раздел 1 . Приготовление и подготовка к реализации канapé и холодных и закусок сложного ассортимента		12	
Тема 1.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: канapé, закуски в валованах, корзиночки, лёгкие закуски (закуски на шпажках), блюда и закуски из яиц, блюда и закуски из овощей и грибов, закусочные рулеты	Содержание 1. Организовать рабочее место при приготовлении легких закусок и холодных блюд.. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств холодных блюд и закусок. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	ПК 3.1, 3.4, 3.7. ОК1-11
Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из измельченных масс: паштеты, муссы, террины,	Содержание 1. Организовать рабочее место при приготовлении закусок из измельченных масс. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств закусок из измельченных масс. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд.	6	ПК 3.1, 3.4, 3.7. ОК1-11

форшмак, галантин.		Последовательность технологических операций при приготовлении закусок из измельченных масс. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента.			6	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации заправок и соусов на растительном масле, на уксусе, масляные смеси, желеобразные ланстики, оригинальные соусы и заправки.	Содержание		6	
	1.	Организовать рабочее место при приготовлении соусов. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении холодных соусов для рыбных блюд, блюд из мяса, птицы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 3.1, 3.2, 3.7. ОК1-11
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.			6	
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации салатов из мяса, птицы, дичи, рыбы, перемешиваемые салаты.	Содержание		6	
	1	Организовать рабочее место при приготовлении салатов. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств салатов. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении салатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 3.1, 3.3, 3.7. ОК1-11
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			6	
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: фаршированных, заливных из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание		6	
	1.	Организовать рабочее место при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств холодных блюд из рыбы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Приготовление и определение степени готовности холодных блюд из рыбы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 3.1, 3.5, 3.7. ОК1-11

Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		6	
Тема 5.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: фаршированные и заливные блюда и закуска из мяса, птицы,	Содержание		6
	1	Организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд из мяса и птицы. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств холодных блюд из мяса и птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса и птицы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
ВСЕГО ЧАСОВ		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Оснащенные базы практики, в соответствии программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.: Академия, 2020.
2. Анфимова Н. А. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2019
3. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования – М.: Деловая литература, 2020.
4. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов начального проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд. – М.: Академия, 2019.

Дополнительная литература

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие/ Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2019.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - уч.пособ./ В.И. Богушева. Ростов н/Дону:Феникс .- 2019.
3. Журналы: Питание и общество// Современный ресторан //Гастрономь //

Интернет-ресурсы:

1. <http://alletks.ru/etks40/page19.html>-сайт для всех профессий.
2. <http://www.akademkniga.ru>-Издательство «Академкнига/Учебник».
3. <http://www.food-industru.ru> – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок.
4. [http://www. one-umnik.ru](http://www.one-umnik.ru) – технологический процесс кулинарной обработкисельскохозяйственной птицы.

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 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- 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;	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 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	