

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено
на заседании Педагогического совета
Протокол № 6 от «03» июня 2020 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
Е.С.Назарова
«03» июня 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г.Симферополь
2020

Содержание

	Стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар Кондитер** в части освоения квалификаций: Повар Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Цели учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности **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
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.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК.02.01	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.02.02	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК.02.03	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК.02.04	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.02.05	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК.02.06	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК.02.07	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.02.08	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов	Учебная практика, часов
ПК.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК.02.01. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	6
	ПК.02.02. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	6	6
	ПК.02.03. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	24	24
	ПК.02.04. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	18	18
	ПК.02.05. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	30	30
	ПК.02.06. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	18	18
	ПК.02.07. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	24	24
	ПК.02.08. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	48	48
	Дифференцированный зачет.	6	6
	ИТОГО	180	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	
ПК.02.01. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание		
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	2
ПК.02.02. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок.	6	2
ПК.02.03. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.	6	2
	Приготовление щей. Приготовление борщей.	6	2
	Приготовление солянок. Приготовление рассольников.	6	2
	Приготовление супов-пюре. Приготовление прозрачных супов.	6	2

ПК.02.04. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление соуса красного основного и его производных.	6	2
	Приготовление соуса белого основного и его производных.	6	2
	Приготовление молочных, сметанных соусов и их производных. Приготовление яично-масляных и масляных смесей.	6	2
ПК.02.05. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	6	2
	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд из протертых овощей.	6	2
	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	6	2
	Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.	6	2
	Приготовление блюд из круп и изделий из каш.	6	2
Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	6	2	
ПК.02.06. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление блюд из яиц вареных, жареных, запеченных. Приготовление блюд из творога.	6	2
	Приготовление блюд из теста (блинчики, блины, оладьи).	6	2
	Приготовление блюд из теста (лапша домашняя, вареники, пельмени, манты с бараниной, бораки с говядиной, чебуреки).	6	2
ПК.02.07. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы.	6	2
	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	6	2
	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6	2
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление фаршированной рыбы.	6	2	

ПК.02.08. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление блюд и закусок из отварного мяса.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из жареного мяса.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из тушеного мяса.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса.	6	2
	Приготовление блюд из натурально-рубленной массы.	6	2
	Приготовление блюд из котлетной массы.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из птицы. Приготовление блюд и закусок из дичи и кролика.	6	2
	Дифференцированный зачет	6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебной кухни ресторана.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:

- комплект учебно-наглядных пособий;
- технологическое оборудование кулинарного и кондитерского цеха,
- производственный инвентарь.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- технологическое оборудование; весовое оборудование; инвентарь; посуда.

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Электромясорубка GEMLUX
Слайсер LUSSO 22 GS RGV
Пароконвектомат ПКА10-1/1 модель 2012
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М
Тестомес ES-H-40 EK SI
Тестораскаточная машина серии S мод S42 A
Стол с бортом с полкой решеткой
Стол разделочный 1200*60
Шкаф холодильный среднетемпературный (ШХ-0,5 ДС)
Весы настольные 5кг (CAS SV-5)

Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П
Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-0
Электроводонагреватель проточный
Ванна моечная 1 секц.
Полка для разделочных досок
Подставка под пароконвектомат
Аппарат шоковой заморозки 6-уровневый
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4ЖШ стандартная духовка
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4П без духовки
Тележка-шпилька для гастроемкостей
Комплект гастроемкостей
Шкаф холодильный ШХс-0,5
Мясорубка МЭП-300
Ванна моечная 2 секц.
Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40
Полка кухонная для крышек
Миксер для коктейлей
Термомикс
Блендер с комплектом насадок
Миксер планетарный
Тепловой шкаф (для подогрева тарелок)
Профессиональная однокомфорочная блинница
Плита индукционная
Духовой шкаф GEMLUX
Стол кухонный (каркас разборной металлический)
Машина для вакуумной упаковки
Стол с охлаждаемой поверхностью
Стеллаж
Миксер робот
Шкаф низкотемпературный
Фритюрница настольная
Шкаф-купе кухонный
Холодильник однокамерный с морозилкой
Термостат погружной (су-вид)
Ванна для термостата
Печь конвекционная с пароувлажнителем
Пароконвектомат Унокс
Индукционная плита 2-х конфорочная
Индукционная плита 4-х конфорочная
Микроволновая печь
Соковыжималка
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемашина

2. Инвентарь: кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки

3. Инструменты и приспособления: ножи, терки.

4. Посуда: суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено, в соответствии с учебным планом в учебной кухне ресторана.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения 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 мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<p>Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися; - своевременность выполнения учебных и производственных работ; - активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; - участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.; - положительная динамика учебных достижений; - положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик; - результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - грамотное заполнение технической документации, соблюдение технологического процесса в ходе приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчетной документации; - правильность выбора сырья для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; - взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи; - промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.