

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. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
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	10
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

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.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - 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 **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК.03.01	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.03.02	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК.03.03	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК.03.04	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК.03.05	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.03.06	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК.03.01. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентам.	6	6
	ПК.03.02. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6	6
	ПК.03.03. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	18	18
	ПК.03.04. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	18	18
	ПК.03.05. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	24	24
	ПК.03.06. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	30	30
	Дифференцированный зачет.	6	6
	ИТОГО	108	108

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.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108	
ПК.03.01. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание		
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	2
ПК.03.02. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление холодных соусов и заправок. Приготовление соусов желе. Приготовление холодных супов.	6	2
ПК.03.03. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление салатов овощных.	6	2
	Приготовление салатов картофельных.	6	2
	Приготовление винегретов.	6	2

ПК.03.04. приготовление, оформление и реализации холодных разнообразного ассортимента.	Осуществлять творческое и подготовку к бутербродов, закусок	Содержание		
		Приготовление бутербродов простых, закусочных.	6	2
		Приготовление закусок из свежих овощей, яиц, грибов, квашеных овощей.	6	2
		Приготовление закусок из сыра.	6	2
ПК.03.05. приготовление, оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Осуществлять творческое и подготовку к	Содержание		
		Приготовление холодных блюд из рыбы.	6	2
		Приготовление блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов.	6	2
		Приготовление блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6	2
		Приготовление заливных блюд из рыбы.	6	2
ПК.03.06. приготовление, оформление и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Осуществлять творческое и подготовку к	Содержание		
		Приготовление блюд и закусок из мясных гастрономических продуктов.	6	2
		Приготовление холодных блюд из мяса.	6	2
		Приготовление холодных блюд из мясных продуктов.	6	2
		Приготовление заливных блюд из мяса и мясных продуктов.	6	2
		Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, дичи, 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
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<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.