

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО
с организацией
ООО «Грант-Н»
ООО «Кафе «Посиделки»
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ
СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 187а от «01» _06_ 2017г.

Акт согласования
от «_31_» _мая_ 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017 г.

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания
Протокол №8 от «31» мая 2017г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано
Зам. директора по НМР
Костина А.А.

Автор: Беляева Н.И.

Эксперт: Косов Д.А. /
директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации о **09.12.2016 г. № 1569** примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, регистрационный номер 22.1216 №44898.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии **Повар, кондитер**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

иметь 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;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

- 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;

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики
ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента.**

Всего – 108 часа (3 недели).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
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 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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.

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
ПК3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.
ПК3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Приготовление и оформление , подготовка к реализации салатов.

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

	реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.
ПК3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.

3.2. Тематический план учебной практики

Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
<p>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>6</p>
<p>Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.</p>	<p>Тема 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.</p>	<p>24</p>

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

<p>Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.</p>	<p>Тема 3. Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.</p>	<p>24</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок</p>	<p>Тема 4. Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе.</p>	<p>6</p>
	<p>Тема 5. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок.</p>	<p>18</p>
<p>Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Тема 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.</p>	<p>6</p>
	<p>Тема 7. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья.</p>	<p>6</p>
<p>Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Тема 8. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>12</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>6</p>

Всего	108
--------------	------------

3.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Урок №1. Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6
Раздел 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.		24
Тема 2.1 Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	Урок №2. Приготовление соусов на рыбном и мясном бульонах	3
	Урок №3. Приготовление соусов на отварах овощных и грибных	3
	Урок №4. Приготовление соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле.	3
	Урок №5. Приготовление сладких соусов	3
	Урок №6. Приготовление заправок для салата	6
	Урок №7. Приготовление маринадов овощных	3
	Урок №8. Приготовление сметанных заправок с зеленью	3
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		24
Тема 3. Приготовление	и Урок №11. Приготовление салатов из сырых овощей.	3

Изменение № ____ « ____ » _____ 20__ г.

оформление, подготовка к реализации салатов.	к	Урок № 12 Приготовление салатов из отварных овощей	3
		Урок № 13 Приготовление мясных салатов	6
		Урок № 14 Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	6
		Урок № 15 Приготовление салата коктейля	3
		Урок № 16 Приготовление винегретов	3
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок			24
Тема 4. Приготовление оформления, подготовка к реализации бутербродов, канапе.	и к	Урок №17 Приготовление открытых бутербродов сандвичи, канапе.	2
		Урок № 18 Приготовление сложных бутербродов	2
		Урок №19 Приготовление закусочных бутербродов	2
Тема 5. Приготовление оформления, подготовка к реализации холодных закусок.	и к	Урок №20 Приготовление холодных закусок овощных	6
		Урок №21 Приготовление холодных закусок мясных	6
		Урок №22 Приготовление холодных закусок рыбных и из морепродуктов	6
Раздел 5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			12
Тема 6 .Приготовление оформления, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	и к	Урок №20 Приготовление холодных блюд из рыбы	6
Тема 7 .Приготовление оформления, подготовка к реализации холодных блюд	и к	Урок №21Приготовление холодных блюд из морепродуктов	6

Изменение № ____ « ____ » _____ 20__ г.

нерыбного водного сырья.		
Раздел 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.		12
Тема 8. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Урок №22 Приготовление холодных блюд из мяса	6
	Урок №23 Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи.	6
	Дифференцированный зачет	6
	Всего	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской «Учебная кухня».

Оснащение мастерской «Учебная кухня»

1. Разделочные доски с синего цвета
2. Ножи -
3. Мешок для мусора .
4. Сковороды .
5. Кастрюли с толстым дном .
6. Ситы металлическое .
7. Лопатки
8. Блюдо для готового изделия
9. Вилки .
10. Бумажное полотенце.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К.
12. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4
13. Электрическая плита ПЭСМ4
14. Электромясорубки

4.2. Информационное обеспечение Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420 с.

2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. [Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224 с.

3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. – 230с.

4. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А. –М.: Академия, М., 2013 – 370с.

Дополнительные источники

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. – М.: Академия, М., 2005 – 160с

2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.А. – М.: Академия, М., 2000 – 524с.

3. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н. – М.: Академия, М., 2006 – 187с.

4. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2005 – 187с.

5. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2008 – 195с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2008 – 215с.

7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2008 – 321с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2008 – 378с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: [http: // www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998 – . – Режим доступа к журн.: [http: // www.zhurnal.mipt.rssi/ru](http://www.zhurnal.mipt.rssi/ru)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<p style="text-align: center;">Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)</p>	<p style="text-align: center;">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Имеет практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану</p> <p>Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
<p>Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
<p>Имеет практический опыт соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	
<p>Имеет практический опыт упаковки, складирования неиспользованных продуктов.</p>	
<p>Имеет практический опыт порционирования</p>	

(комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями	
Умеет 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.	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	
Умеет выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	
Умеет порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Дифференцированный зачет

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.