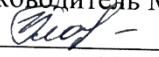


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ» с. БЕЯ

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Блажко И.В.
(протокол № 4 от 27 июня 2024 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«28» июня 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
профессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии:43.01.09 Повар, кондитер**

Разработала: Мастер
производственного обучения
Стряпкова Людмила
Александровна

с. Бея, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	15
5.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	16

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ03.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 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.12.2016г.№1569 примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 22.1216 № 44898.

Практика по профессии Повар, кондитер студентов проводится в соответствии с графиком учебного процесса, учебным планом и является его обязательной частью.

В процессе прохождения практики будущий повар, кондитер должен закрепить теоретические знания, полученные во время обучения в филиале техникума.

Практика является важнейшей частью подготовки квалифицированных рабочих и проводится в организациях направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В ходе практики по профессии студенты:

- закрепляют теоретические знания, полученные в процессе обучения, и учатся их практическому использованию,
- закрепляют навыки, полученные в ходе учебной практики и практических занятий, и приобретают опыт самостоятельной работы и решения поставленных перед ними задач.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля

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, операциями способами выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональным и 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, приготовления, 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–144часа.

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 ПМ03.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.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо сбережению, 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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.

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
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	30
Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.	Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.	24
Приготовление,	Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе.	24

оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок.	18
Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	12
	Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья.	12
Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	12
Дифференцированный зачет		6
Всего		144

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
Тема1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциям и регламентами.	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.		36
Тема 2.1 Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	Приготовление соусов на рыбном и мясном бульонах	3
	Приготовление соусов на отварах овощных и грибных	3
	Приготовление соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле.	3
	Приготовление сладких соусов	3
	Приготовление заправок для салата	6
	Приготовление маринадов овощных	6
	Приготовление сметанных заправок с зеленью	6
	Приготовление сметанных заправок	3
	Отпуск температурный режим мариналов, заправок.	3
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		24
Тема 3. Приготовление и оформление, подготовка к	Приготовление салатов из сырых овощей.	3
	Приготовление салатов из отварных овощей	3

реализации салатов.		Приготовление мясных салатов	6
		Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	6
		Приготовление салата коктейля	3
		Приготовление винегретов	3
Раздел 4. Приготовление, оформмление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок			24
Тема4.Приготовление оформмление, подготовка реализации бутербродов, канапе.	и к	Приготовление открытых бутербродов сэндвичи, канапе.	6
		Приготовление сложных бутербродов	2
		Приготовление закусочных бутербродов	2
Тема5.Приготовление оформмление, подготовка реализации холодных закусок.	и к	Приготовление холодных закусок овощных	2
		Приготовление холодных закусок мясных	6
		Приготовление холодных закусок рыбных и из морепродуктов	6
Раздел 5.Осуществлять приготовление, творческое оформмление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			24
Тема 6. Приготовление оформмление, подготовка реализации холодных блюд из рыбы.	и к	Приготовление холодных блюд из рыбы	12
Тема 7. Приготовление оформмление, подготовка реализации холодных блюд нерыбного водногосырья.	и к	Приготовление холодных блюд из морепродуктов	12

Раздел 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.		24
Тема 8. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Приготовление холодных блюд из мяса	12
	Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи.	12
	Дифференцированный зачет	6
	Всего	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской

Оснащение мастерской

1. Разделочные доски цветные.
2. Ножи.
3. Мешок для мусора.
4. Сковороды.
5. Кастрюли с толстым дном.
6. Сито металлическое.
7. Лопатки
8. Блюдо для готового изделия
9. Вилки.
10. Бумажное полотенце.
11. Пароконвектомат ПКА-1/ВМ2
12. Весы электронные МТ6 В1ДА-8/4
13. Индукционная плита электрическая
ПЭСМ 4
14. Электро мясорубки
15. Фритюрница
16. Планетарный миксер.
17. Электрический Блендер

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., 2014–420с.
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
- 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.
- 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 – 215 с.

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

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

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центринформ. 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>, 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>

