

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ КМТТ

И.В. Гоголь

2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Комаричи

2018

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента » разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09**

Повар кондитер

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Разработчики:
ГБПОУ КМГТ

преподаватель

Фаустова Елена Ивановна

Рассмотрено на заседании МК

Протокол № 10 от « 31 » мая 2018 г.

Председатель МК _____

И.А. Умарова

Одобрено Методическим советом техникума

Протокол № 4 от « 31 » мая 2018 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида деятельности (ВД):

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) общих компетенций (ОК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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, 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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

В результате освоения практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- упаковке, складированию неиспользованных продуктов.
- ведение расчетов с потребителями.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики:

всего 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля* и его разделов	Всего часов
1	2	3
ПК 2.1.-2.8.	ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	144

3.2. Содержание материала по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики		Объем часов	Распределение по курсам (семестрам)	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
ПМ 02.	Содержание		144	2 курс	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	4 семестр (36 часов)	3
	2.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: супов.	18	3 курс 5 семестр (108 часов)	3

разнообразного ассортимента	3.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: соусов.	12		3
	4.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюдо из овощей, грибов	18		3
	5.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюдо из сыра.	12		3
	6.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы, нерыбного водного сырья.	30		3
	7.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса и мясных продуктов.	30		3
	8.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюдо из птицы, дичи и кролика.	30		3
	9.	Зачет	6		3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль-саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
Холодильное оборудование:		

16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
21	Фризер	1
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1

Механическое оборудование:

23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1

Оборудование для мойки посуды:

48	Машина посудомоечная	1
----	----------------------	---

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. Для нач. проф. образования. – 10-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2015. – 352с.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 304с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 10-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 320 с.
4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 8-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 256 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 8-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 272с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч.Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2014.- 96с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 9-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 160с.
3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – М.: ИЦ Академия, 2014. – 288 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий – М.: ИЦ Академия, 2014. -192 с.
5. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 144 с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2015. – 496 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари
5. www.cooksmeal.ru/chefs/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю. В период образовательного процесса для обучающихся предусматриваются консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено .
Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках

профессиональных модулей является освоение теоретического материала.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений и знаний при приготовлении бульонов, отваров.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний при хранении, отпуске бульонов, отваров	Анализ практической деятельности;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске супов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведение Расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление,	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и	Анализ практической

непродолжительное хранение	дополнительных ингредиентов	деятельности;
горячих соусов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний при приготовлении соусных полуфабрикатов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении соусов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Анализ практической деятельности;
ПК 2.5. Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд и гарниров из	Анализ практической

	овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,	Анализ практической деятельности;

	сыра, муки разнообразного ассортимента	
	Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;

	Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;

	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
--	--	-----------------------------------