

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Согласовано

ИП Калашников А.В.



Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. Примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г) «Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Составители:

Турьшева Любовь Владимировна, преподаватель
Ф.И.О., должность

Мичкова Ирина Вячеславовна, мастер производственного обучения
Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель практики

Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

1.2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для работы в отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.3. Место практики в структуре ООП

Учебная практика является обязательным разделом основной ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Выполнение работ по профессии повар, кондитер представляют собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для полного усвоения курса учебной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП.

1.4. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в форме практических и лабораторных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1.5. Место и время проведения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Базами учебной практики является лаборатория колледжа «Учебный кулинарный цех», столовая ГБПОУ «Кунгурский колледж агротехнологий и управления», предприятия общественного питания г. Кунгура

1.6. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и учебная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности:

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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 животного 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, 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

2 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времен и	Формы текущего контроля
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
1	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Соблюдение технологического цикла при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном (основным способом на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

		ними		
6-7	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
8-9	Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, прозрачных супов разнообразного ассортимента	Оформление и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, прозрачных супов	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
10-11	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Приготовление, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначения соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
12-13	Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, соусов на растительном масле	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос и транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
14-15	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Выбор методов приготовления различных типовых овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы

		ние, запекание, сортирование, приготовл ение в «Wok», фарширование, формовка, порционирование, паровая конвек ция СВЧ-варка		
16-17	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Варка каш. Расчет количества крупы и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
18-19	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
20-21	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
22-23	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
24-25	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основными способами на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
26-27	Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных	Приготовление блюд из мяса. Мясных продуктов: отварных (основными способами) и	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы

	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)		
28-29	Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)	2 дня (12ч.)	Экспертная оценка практической работы
30	Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
Итого:		30 дней	180 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции:

- плита электрическая;
- холодильный шкаф;
- мясорубка электрическая;
- овощерезка электрическая;
- моечная ванна;
- производственные столы;
- доски разделочные;
- ножи в ассортименте;
- мебель кухонная: шкафы, стеллажи;
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- весы

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария для начального профессионального образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 328 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр «Академия», 2017. – 256 с.

3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для начального профессионального образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2015 г. – 272 с.

5. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛипринт, 2016. – 276 с.

6. Шатун Л.Г. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2017

7. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, Академия, 2018

8. Самородова И.П Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов сред. проф. образования. Академия, 2015

9. Шумилкина М.Н Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 3-е перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2017

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2015 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2015 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2016 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2017.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2016 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2017.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2016 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2017 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2015 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2015 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016. – III, 1

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).
3. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

Сборники технических нормативов

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.2012-2018.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.prorestoran.com> - Основы ресторанного дела.
2. <http://flunky.ru/> - Искусство обслуживания.
3. <http://www.pitportal.ru/> - Вестник индустрии питания.
4. <http://restorator.name/> - Ресторатор: обслуживание, оборудование, кулинария.
5. <http://eda.server.ru> – Еда.
6. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню.
7. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg

8. <http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Гастрономъ»

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к учебной практике является предварительное освоение МДК.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.