

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

ПРОГРАММА

учебной практики по профессиональному модулю

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
для специальности среднего профессионального образования**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и ПООП по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

Разработчики:

Теплова Ольга Валерьевна, преподаватель

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа учебной практики УП.03 по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания. Базой учебной практики являются учебная мастерская «Поварское дело» 118 каб.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
---------------------	---------------------------------------

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> -использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

<p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных</p>	<p>- Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных</p>

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Иметь практический опыт	
разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	разрабатывает ассортимент холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	разрабатывает, адаптирует рецепты с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	упаковывает, хранит готовые продукты с учетом требований к безопасности;
контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	контролирует качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроля хранения и расхода продуктов	контролирует хранение и расходы продуктов
Должен уметь	
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.5. Процедура оценки результатов формирования умений и приобретения первоначального практического опыта:

осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания (технико-технологической карты (ТТК) на сложное фирменное блюдо) и дневника по практике.

руководители практики знакомятся с дневником и заданием студента;

руководители практики осуществляют оценивание умений и первоначального практического опыта.

Оценивание производится в виде демонстрационного зачёта, с приготовлением сложного фирменного блюда, с учётом стандартов WorldSkill и конкурсного задания WorldSkill на текущий год. Оценивание демонстрационного зачета по практике производится также с учетом: качества выполненной работы в соответствии с ТТК, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, регулировку оборудования, организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование видов работ учебной практики	Содержание материала учебной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		18
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6
	1. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с должностными инструкциями повара.	2
	2. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	3. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями-ми санитарных правил.	2
	4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6
	1. Процесс приготовления, оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции (ХАССП)	2
	2. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой согласно критериев оценивания Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	2
	3. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание	6
	1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования,	2

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.	
	2.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	2
	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации с учетом требований ХАССП	2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			18
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание		6
	1.	Приготовление салатных заправок, масляных смесей: заправки на растительном масле, соусы на уксусе, масло зеленое, сырное, селедочное, масло с авокадо и т.д. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Приготовление холодных соусов: соус-крем, соус майонез, маринады, желе рыбное, мясное.	2
	2.	Приготовление салатов из сырых овощей: весенний, зеленый, из огурцов и редиса летний, греческий с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	2
	3.	Приготовление холодных соусов и салатных заправок в зависимости от конкурсного задания национального чемпионата Ворлдскиллс текущего года	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание		6
	1.	Приготовление бутербродов открытых, простых и сложных с мясными, рыбными продуктами с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Приготовление бутербродов, закрытых с мясными, рыбными продуктами.	2
	2.	Приготовление Finger food или тапасов в зависимости от конкурсного задания национального чемпионата Ворлдскиллс текущего года	2

	3.	Приготовление лакто-ово вегетарианских закусок в зависимости от конкурсного задания национального чемпионата Ворлдскиллс текущего года	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание		4
	1.	Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба под маринадом, селедка с гарниром, сельдь рубленая, нерыбного водного сырья с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	2.	Приготовление холодных блюд из мяса: мясное заливное, студень мясной с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление холодных блюд из птицы: фаршированные куриные окорочка. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Дифференцированный зачет			2
ВСЕГО			36

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики УП.03 предполагает наличие учебной мастерской «Поварское дело» 118 каб., оснащенное производственным оборудованием и инвентарем:

1. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, соковыжималка, слайсер, блендер, миксер и т.д.);
2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);
3. Тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, электрофритюрница, сувид, термомикс, электрогриль и т.д.);
4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, подтоварники, стеллажи, ванны моечные и т.д.);
5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды, сотейники, кастрюли и т.д.)

При учебной мастерской «Поварское дело» созданы УМК по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам;
2. Информационно - коммуникативные средства (электронные пособия и учебные фильмы на компакт дисках по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»);
3. Экранно-звуковые пособия;
4. Мультимедийное оборудование;
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствует правилам и нормам.