

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Красноярский аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий филиалом
«Красноярского аграрного
техникума»
_____ Д.А. Петровский
«30» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 повар, кондитер**

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
дисциплин и модулей профессионального
цикла профессий общественного питания
Протокол №
Председатель _____ Е.М.Дмитриенко

УТВЕРЖДАЮ

Начальник отдела
по учебно-производственной работе
_____ О.В.Юминова
_____._____. 2019

СОГЛАСОВАНО

Должность _____

Наименование организации _____

Личная подпись

И.О.Ф.

М.П.

« ____ » _____ 201__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе

1) Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящим в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.01 .09 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный номер № 44898);

2) Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер № 39023);

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский аграрный техникум» Красноярский край, Сухобузимский район, с. Миндерла, ул. Мира 20

Разработчик: Денисова Тамара Терентьевна - мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

Разработчик : Бардюк Валентина Александровна – мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика относится к профессиональному циклу, изучается в IV и V семестре, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», входящий в образовательную программу; с междисциплинарными курсами МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов- изучается в IV семестре, МДК 01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.- изучается в IV и V семестре.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

Код	результат освоения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

ВПД	Знать
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3.1- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 3.2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; 3.3- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; 3.4- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; 3.5- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
ВПД	Уметь
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	У.1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У.2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и трав; У.3- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
ВПД	Иметь практический опыт
Приготовление и подготовка к реализации	О.1- подготовка, уборка рабочего места; О.2- подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	весоизмерительных приборов; О.3- обработка традиционных видов овощи, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; О.4- приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; О.5.- ведение расчетов с потребителями.
---	---

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ

Код ПК	Код и Наименования Профессиональных модулей	Количество часов по ПМ.01. УП.01.	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол. часов по темам
1	2	3	4	5	6
1.1.- 1.4.	ПМ. 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	132	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с 	<p>Тема.1.1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. Обработка консервированных овощей. Нарезка. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов. Подготовка пряностей.</p> <p>Тема. 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>12</p> <p>12</p>

			костным скелетом (чешушчатую, бесчешушчатую, округлой и плоской формы)	Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса.	12
			4. Размораживать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.	Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика.	6
			5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	Тема 1.5. Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы.	12
			6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на риле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая тушка без головы; порционные куски обработанной плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски непластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточуй, фрикадельки и др.)	Тема 1.6. Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Обработка рыбы для фарширования и нерыбного водного сырья	12
			7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	Тема 1.7. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	12
			8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	Тема 1.8. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	12
			9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 1.9. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	12
			10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	Тема 1.10. Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	12
			11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	Тема 1.11. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	12
			12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов субпродуктов.	Тема 1.12. Обработка субпродуктов.	12

			<p>и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	
	ИТОГО	138			138
	Промежуточная аттестация по УП 01 - Дифференцированный зачет				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория Учебная кухня ресторана на 6 рабочих мест, оснащенная в соответствии с Приложением №2 к ФГОС СПО по профессии 43.01.09 (материально-техническое оснащение лабораторий)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01

– 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. ФГОС СПО по профессии 43.01.09

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Самородова И.П. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192с.

12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. –8-еизд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 112 с.

13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

3.2.2. Электронные издания и ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария.Лабораторный практикум 6 учеб.пособие для нач.проф. образования/ Н.И. Дубровская. -2-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-240с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета</p>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета</p>
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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Красноярский аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий филиалом
«Красноярского аграрного
техникума»
_____ Д.А. Петровский
«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.02. УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2019

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
дисциплин и модулей профессионального
цикла профессий общественного питания
Протокол № 1 от 30.08.2019
Председатель _____ Е.М.Дмитриенко

УТВЕРЖДАЮ

Начальник отдела
по учебно-производственной работе
_____ О.В. Юминова
30.08. 2019

СОГЛАСОВАНО

Должность _____

Наименование организации _____

Личная подпись

И.О.Ф.

М.П.

« ____ » _____ 201__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

1) Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящим в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный номер № 44898);

2) Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер № 39023);

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский аграрный техникум» Красноярский край, Сухобузимский район, с.Миндерла, ул.Мира 20..

Разработчик: Денисова Тамара Терентьевна - мастер производственного обучения, по профессии Повар, кондитер, первая квалификационная категория.

Разработчик: Бардюк Валентина Александровна – мастер производственного обучения, по профессии Повар, кондитер, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРАКТИКИ		15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика относится к профессиональному циклу, изучается в VI семестре, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ. 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», входящий в образовательную программу; с междисциплинарными курсами МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок- изучается в V семестре, МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок- изучается в V и VI семестрах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. В результате освоения учебной практики обучающийся должен

ВПД	знать
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>3.1- требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>3.2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3.3- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>3.4- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>3.5- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
ВПД	уметь
Приготовление,	У.1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно

оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У.2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, У.3- подготовки и применения пряностей и приправ; У.4- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.5- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ВПД	иметь практический опыт
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	О.1- подготовка, уборка рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; О.2- выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; О.3- упаковке, складированию неиспользованных продуктов; О.4- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; О.5- ведении расчетов с потребителями.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ

Код ПК	Код и Наименования Профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол. часов по темам
1	2	3	4	5	6
2.1-2.8	ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	102	<p>1. 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 санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	Тема 2.1. Приготовление бульонов, отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.	6
				Тема 2.2. Приготовление заправочных и молочных супов	6
				Тема 2.3. Приготовление супов-пюре, прозрачных и сладких супов.	6
				Тема 2.4. Приготовление холодных супов и соусов	6
				Тема 2.5. Приготовление гарниров и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
				Тема 2.6. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных	6

<p>особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к</p>	овощей.	
	Тема 2.7. Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей.	6
	Тема 2.8. Приготовление блюд из запеченных овощей; блюд из грибов.	6
	Тема 2.9. Приготовление блюд из яиц, горячих блюд из творога, сыра..	6
	Тема 2.10. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6
	Тема 2.11. Приготовление блюд из жаренной и запеченной рыбы.	6
	Тема 2.12. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья	6
	Тема 2.13. Приготовление блюд из отварного мяса и припущенного мяса.	6
	Тема 2.14. Приготовление блюд из жареного и тушеного мяса.	6

			<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. 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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Тема 2.15. Приготовление блюд из запеченного мяса, блюд из рубленой и котлетной массы.</p>	6
				<p>Тема 2.16. Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы и дичи.</p>	6
				<p>Тема 2.17. Приготовление блюд из жареной и тушеной птицы и дичи.</p>	6
	Итого:	102			102
Промежуточная аттестация по УП 02 – Дифференцированный зачет					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория Учебная кухня ресторана на 6 рабочих мест, оснащенная в соответствии с Приложением №2 к ФГОС СПО по профессии 43.01.09 (материально-техническое оснащение лабораторий)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. ФГОС СПО по профессии 43.01.09

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд и, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Н.И. Андропова, Т.А. Качурина.-М. : Издательский центр «Академия», 2017.-256с., [16] с. цв. ил.

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.

14. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 6 учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. 7-е изд., стер. – М. : издательский центр «Академия», 2014.- 160с.

15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 96с.

16. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.В. Овчинникова и др.]. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «академия», 2014. – 112с.

3.2.2. Электронные издания и ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. Пособие для нач. проф. образования / Дубровская. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «академия», 2013.-240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем и руководителем практики от предприятия в форме дифференцированного зачёта. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов 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.	<p>Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета</p>
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..	
Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки

(освоенные общие компетенции)	результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета</p>
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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Красноярский аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий филиалом
«Красноярского аграрного
техникума»
_____ Д.А. Петровский
«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.03.УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
дисциплин и модулей профессионального
цикла профессий общественного питания
Протокол № 1 от 30.08.2019
Председатель _____ Е.М.Дмитриенко.

УТВЕРЖДАЮ

Начальник отдела
по учебно- производственной работе
_____ О.В. Юминова
30.08. 2019

СОГЛАСОВАНО

Должность _____

Наименование организации _____

Личная подпись

И.О.Ф.

М.П.

« ____ » _____ 201 ____ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе :

1) Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящим в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный номер № 44898);

2) Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер № 39023);

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский аграрный техникум» Красноярский край, Сухобузимский район, с.Миндерла, ул.Мира 20.

Разработчик: Денисова Тамара Терентьевна - мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

Разработчик: Бардюк Валентина Александровна – мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика относится к профессиональному циклу, изучается в VII и VIII семестре, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ. 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», входящий в образовательную программу; с междисциплинарными курсами МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- изучается в VI семестре, МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- изучается в VI, VII и VIII семестрах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

ВПД	знать
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3.1- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним; 3.3- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3.4- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 3.5- способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ВПД	уметь
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	У.1- 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; У.2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд,

ассортимента	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ВПД	иметь практический опыт
Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	О.1- подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; О.2- выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетическая подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; О.3- упаковка, складирование неиспользованных продуктов; О.4- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ

Код ПК	Код и Наименования Профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол. часов по темам
1	2	3	4	5	6
3.1.- 3.6.	ПМ. 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	102	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические</p>	Тема 3.1. Приготовление холодных соусов и заправок.	6
				Тема 3.2. Приготовление салатов из сырых овощей	6
				Тема 3.3. Приготовление салатов из вареных овощей.	6
				Тема 3.4. Приготовление винегретов.	6
				Тема 3.5. Приготовление салат-коктейлей.	6
Тема 3.6. Приготовление бутербродов.	6				
				Тема 3.7. Приготовление канапе.	6
				Тема 3.8. Приготовление блюд из овощей и грибов.	12
				Тема 3.9. Приготовление блюд и закусок из яиц.	12
				Тема 3.10. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	12
				Тема 3.11. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических	12

		<p>режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	<p>продуктов</p> <p>Тема 3.12. Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи.</p>	12
	ИТОГО	102		102
Промежуточная аттестация по УП 03- Дифференцированный зачет				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория Учебная кухня ресторана на 6 рабочих мест, оснащенная в соответствии с Приложением №2 к ФГОС СПО по профессии 43.01.09 (материально-техническое оснащение лабораторий)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. ФГОС СПО по профессии 43.01.09

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208с., [8] с цв. ил.

12. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.В. Овчинникова и др.]. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «академия», 2014. – 112с.

13. Анфимова Н.А. Кулинария:учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова.-12-е изд., стер.- М. : издательский центр «Академия», 2017.- 400с.

3.2.2. Электронные издания и ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. Пособие для нач. проф. образования / Дубровская. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «академия», 2013.-240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета</p>
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.	
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета</p>
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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Красноярский аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий филиалом
«Красноярского аграрного
техникума»
_____ Д.А. Петровский
«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2019

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
дисциплин и модулей профессионального
цикла профессий общественного питания

Протокол № 1 от 30.08.2019

Председатель _____ Е.М.Дмитриенко

УТВЕРЖДАЮ

Начальник отдела

по учебно- производственной работе

_____ О.В.Юминова.

30.08. 2019г

СОГЛАСОВАНО

Должность _____

Наименование организации _____

Личная подпись

И.О.Ф.

М.П.

« ____ » _____ 201__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

1) Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящим в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный номер № 44898);

2) Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер № 39023);

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский аграрный техникум» Красноярский край, Сухобузимский район, с.Миндерла, ул.Мира20.

Разработчик: Денисова Тамара Терентьевна - мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

Разработчик: Бардюк Валентина Александровна – мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика относится к профессиональному циклу, изучается в VII и VIII семестре, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ. 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», входящий в образовательную программу; с междисциплинарными курсами МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- изучается в VII семестре, МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- изучается в VII и VIII семестрах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

ВПД	знать
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	3.1- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним; 3.3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; 3.4- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; 3.5- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных.
ВПД	уметь
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких»	У.1- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У.2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,

<p>блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</p>	<p>творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; У.4-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ВПД</p>	<p>иметь практический опыт</p>
<p>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</p>	<p>О.1- подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; О.2- выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов; О.3- приготовление, творческое оформление, эстетическая подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; О.4- упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ

Код ПК	Код и Наименования Профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол. часов по темам										
1	2	3	4	5	6										
4.1.- 4.5.	ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	102	<p>1. 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 санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление холодных и горячих</p>	<p>Тема 4.1. Приготовление холодных сладких блюд из плодов и ягод.</p> <p>Тема 4.2. Приготовление компотов.</p> <p>Тема 4.3. Приготовление киселей, желе</p> <p>Тема 4.4. Приготовление муссов и самбуков.</p> <p>Тема 4.5. Приготовление кремов и взбитых сливок.</p> <p>Тема 4.6. Приготовление замороженных блюд.</p> <p>Тема 4.7. Приготовление суфле.</p> <p>Тема 4.8. Приготовление пудинга.</p> <p>Тема 4.9. Приготовление яблок печенных.</p> <p>Тема 4.10. Приготовление яблок фаршированных, в тесте жареных.</p> <p>Тема 4.11. Приготовление шарлотки, гренок,</p>	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

		<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>галушек. Тема 4.12. Приготовление молочных и кисломолочных напитков. Тема 4.13. Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков. Тема 4.14. Приготовление безалкогольных коктейлей, крушонов. Тема 4.15. Приготовление сбитня. Тема 4.16. Приготовление чая холодного, кофе-гляссе. Тема 4.17. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	--	---	--	---

			<p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. 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.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
	ИТОГО	102			102
Промежуточная аттестация по УП 04 - Дифференцированный зачет					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория Учебная кухня ресторана на 6 рабочих мест, оснащенная в соответствии с Приложением №2 к ФГОС СПО по профессии 43.01.09 (материально-техническое оснащение лабораторий)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. ФГОС СПО по профессии 43.01.09

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Анфимова Н.А. Кулинария:учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова.-12-е изд., стер.- М. : издательский центр «Академия», 2017.- 400с.

12. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.В. Овчинникова и др.]. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «академия», 2014. – 112с.

3.2.2. Электронные издания и ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. Пособие для нач. проф. образования / Дубровская. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «академия», 2013.-240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета</p>
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета</p>
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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Красноярский аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий филиалом
«Красноярского аграрного
техникума»
_____ Д.А. Петровский
«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.05. УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
дисциплин и модулей профессионального
цикла профессий общественного питания
Протокол № 1 от 30.08.2019
Председатель _____ Е.М.Дмитриенко

УТВЕРЖДАЮ

Начальник отдела
по учебно- производственной работе
_____ О.В. Юминова
30.08. 2019г

СОГЛАСОВАНО

Должность _____

Наименование организации _____

Личная подпись

И.О.Ф.

М.П.

« ____ » _____ 201 __ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

1) Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящим в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный номер № 44898);

2) Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940);

3) Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40270);

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский аграрный техникум» Красноярский край, Сухобузимский район, с.Миндерла,.ул.Мира20

Разработчик: Денисова Тамара Терентьевна - мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

Разработчик: Бардюк Валентина Александровна – мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика относится к профессиональному циклу, изучается в IV, V, VI и VII семестре, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, входящий в образовательную программу; с междисциплинарными курсами МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - изучается во II семестре, МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - изучается в III, IV, V, VI, VII семестрах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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 укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности 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.

1.2.2. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

ВПД	Знать
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>3.1 - федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания⁸;</p> <p>3.2 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>3.3 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>3.4 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>3.5 - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>3.6 - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции⁴, хлебобулочной продукции⁹;</p> <p>3.7 - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих</p>

	смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 3.8 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 3.9 - рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции ⁵ ;
ВПД	Уметь
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У.1 - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции ² , хлебобулочной продукции ⁶ . У.2 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У.3 - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе ³ , в хлебобулочном производстве ⁷ ; У.4 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У.6 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности ¹ .
ВПД	Иметь практический опыт
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	О.1 - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; О.2 - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; О.3 – в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; О.4 – в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; О.5 – в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; О.6 - в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; О.7 - в ведении расчетов с потребителями.

¹С учетом содержания примерной программы дисциплины: 3.2 –3.5, 3.7,8; У2, У4-У6;

^{2,3,4,5} Текст, выделенный курсивом (здесь и далее) составлен с учетом профессионального стандарта «Кондитер», утвержденным приказом Минсоцтруда от 07.09.2015 № 597н;

^{6,7,8,9,10} с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденным приказом Минсоцтруда от 01.12.2015 № 914н.

2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
5.1.-5.5	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	702	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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 санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных 	<p>Тема 5.1. Приготовление сливочного крема. Приготовление крема «Шарлотт» и «Глясе»</p> <p>Тема 5.2. Приготовление фирменных сливочных кремов («Пражский», «Ореховый», крем на сливках, «Чешский», «Испанский»)</p> <p>Тема 5.3. Приготовление белкового крема. . Приготовление заварного крема («Патиссьер», «Заварной ванильный, шоколадный, миндальный, «Английский» ванильный крем)</p> <p>Тема 5.4. Приготовление крема из молочных продуктов. . Приготовление творожного крема, крема из сыра.</p> <p>Тема 5.5. Приготовление комбинированных кремов.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление сиропа для промочки, инвертного сиропа, жженки, помады, желе, глазури.</p> <p>Тема 5.7. Приготовление мусса, карамели, мастики, пралине, посыпок.. Приготовление отделочных</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

			<p>кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности</p>	<p>полуфабрикатов из продуктов и смесей промышленного производства.</p> <p>Тема 5.8. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного и опарного теста.</p> <p>Тема 5.9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного слоеного теста.</p> <p>Тема 5.10. Приготовление изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>Приготовление праздничных пирогов из дрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.11. Приготовление фигурных пирогов.</p> <p>. Приготовление кулебяк, рыбников.</p> <p>Тема 5.12. Приготовление праздничного хлеба.</p> <p>. Приготовление кулича пасхального.</p> <p>Тема 5.13. Приготовление бисквитного полуфабрикатов</p> <p>. Приготовление песочного полуфабрикатов.</p> <p>Тема 5.14. Приготовление воздушного полуфабрикатов.. Приготовление полуфабриката из блинчатого теста</p> <p>Тема 5.15 Приготовление выфельного полуфабриката . Приготовление заварного полуфабриката.</p> <p>Тема 5.16. Приготовление миндального полуфабриката</p> <p>Приготовление пряничного полуфабриката</p> <p>Тема 5.17 Приготовление крошкового полуфабриката</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p>
--	--	--	--	---	---

			<p>готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на</p>	<p>Приготовление слоеного полуфабриката.</p> <p>Тема 5. 18. Приготовление полуфабриката из сахарного теста. Приготовление полуфабриката из тюлипного теста.</p> <p>Тема 5.19. Приготовление пряничных изделий.</p> <p>. Приготовление изделий из вафельного теста</p> <p>Тема 5.20. Приготовление бисквитных тортов.</p> <p>Тема 5.21. Приготовление песочных тортов.</p> <p>Тема 5.22. Приготовление слоеных тортов.</p> <p>Тема 5.23. Приготовление воздушных тортов</p> <p>Тема 5.24. Приготовление комбинированных тортов.</p> <p>Тема 5.25. Приготовление бисквитных пирожных</p> <p>Тема 5.26. Приготовление песочных пирожных</p> <p>Тема 5.27. Приготовление слоеных пирожных.</p> <p>Тема 5.28. Приготовление заварных пирожных.</p> <p>Тема 5.29. Приготовление воздушных пирожных</p> <p>Тема 5.30. Приготовление миндальных пирожных.</p> <p>Тема 5.31. Приготовление крошковых пирожных.</p>	<p>12</p> <p>12</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p>
--	--	--	---	---	--

			<p>рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Тема 5.32. Приготовление кексов. Тема 5.33. Приготовление рулетов. Тема.5.34. Приготовление печенья.</p>	<p>36 36 36</p>
	ИТОГО	702			702
Промежуточная аттестация по УП. 05 - Дифференцированный зачет					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория Учебная кухня ресторана на 6 рабочих мест, оснащенная в соответствии с Приложением № 2 к ФГОС СПО по профессии 43.01.09 (материально-техническое оснащение лабораторий)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. ФГОС СПО по профессии 43.01.09

10. Профессиональный стандарт « Кондитер» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 507н.

11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 14-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

13. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для студ. Учреждения сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384с., [16]с. Цв. ил.

14. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. Ч 1: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]- 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.-208с.

15. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. Ч 2: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко].- 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.-192с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3.Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 480с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета</p>
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета</p>
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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	