**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЕСКИЙТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

р.п. Николаевка

2020г.



**Разработчики:**

Кистанова Надежда Васильевна, мастер производственного обучения;

Кистанова Анастасия Васильевна, мастер производственного обучения.

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **стр. 4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **стр. 7** |
| **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **стр.8** |
| **4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ** | **стр.9** |
| **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **стр.12** |
| **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.** | **стр.13** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1.** **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09** **Повар,** **кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015., профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

**ВД. 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**Требования к знаниям, умениям:**

**знать:**

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды;

правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;

правила утилизации отходов

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

правила оформления заявок на склад

**уметь:**

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад.

**и общих компетенций (ОК):**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

ПМ 03- 650 часов,

в том числе МДК 03.01- 52, том числе ЛПЗ -10 часов;

МДК 03.02 - 274, в том числе ЛПЗ - 55 часов;

УП-144, ПП-180.

**1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

**1.5.** Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1 Тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **формируемых**  **компетенций** | **Наименование**  **профессионального**  **модуля** | **Объем времени,**  **отведенный на**  **практику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ПК 3.1- 3.6** | ПМ 03.  Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **144** |  |  |
|  |

**3.2.Содержание учебной** **практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Виды работ** | **Коды и наименование модулей, тем учебной практики** | **Объем 144 часа** |
| **ПК 3.1- 3.6** | 1. Подготовка,  уборка рабочего  места повара при  выполнении работ  по приготовлению  холодных блюд,  кулинарных  изделий, закусок.  2. Приготовление  холодных блюд,  кулинарных  изделий, закусок  разнообразного  ассортимента.  3. Приготовление,  подготовка к реализации  холодных соусов,  салатных заправок.  4. Приготовление,  подготовка к реализации  салатов разнообразного  ассортимента.  5. Приготовление,  подготовка к реализации  бутербродов, холодных  закусок.  6. Приготовление,  подготовка к реализации  холодных блюд из рыбы,  мяса, птицы. | Тема 1  Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. | **6** |
| Тема 2  Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. | **12** |
| Тема 3  Приготовление, оформление и отпуск винегретов. | **6** |
| Тема 4  Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. | **12** |
| Тема 5  Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов - канапе | **6** |
| Тема 6  Приготовление, оформление и отпуск  роллов, | **6** |
| Тема 7  Приготовление, оформление и отпуск  гастрономических продуктов порциями | **6** |
| Тема 8  Приготовление, оформление и отпуск  холодных закусок из яиц | **12** |
| Тема 9  Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра | **12** |
| Тема 10  Приготовление, оформление и отпуск  холодных закусок из  овощей | **12** |
| Тема 12  Приготовление, оформление и отпуск  холодных закусок из  рыбы и сельди | **12** |
| Тема 13  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. | **12** |
| Тема 14  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. | **12** |
| Тема 15  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. | **12** |
| Тема 16  Дифференцированный зачет. | **6** |

**3**. **УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики**

**Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:**

1. Фгос спо по профессии 43.01.09 повар, кондитер;

2. Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

3. Приказа министерства образования и науки рф от 9 апреля 2015 г. №

390 «о внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования**»;**

4. Рекомендации по организации и проведению учебной и производственной

Практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

6.рабочие программы по профессиональным модулям,

7.положение о практике обучающихся, осваивающих основные

Профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования .

8. Рабочая программа учебной практики;

9. Договор с организацией на организацию и проведение производственной практики;

10. Приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;

11.приказ о распределении студентов по местам практики;

12. График учебного процесса;

13. Протоколы аттестации производственной практики.

**3.2 требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения учебной практики по каждому

Профессиональному модулю по профессии 43.01.09 повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа учебной практики.

2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;

3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;

4. Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;

5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

6. Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по пм.03

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей пм. 03 включает демонстрацию практических умений в области:**

-оценки качества сырья;

-способов обработки и подготовки сырья, приготовлении я полуфабрикатов;

-приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;

-органолептической оценки качества готовой продукции;

-сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ 03

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

Простые и сложные открытые бутерброды; Закрытых бутербродов (сэндвичи). Закусочных бутербродов (канапе) винегреты;

Салат из свежих овощей и помидоров;

Салат овощной;

Салат «весна»;

Салат витаминны;.

Салат цезарь;

Салат мясной;

Салат столичный;

Салат рыбный;

Салат- коктейль с ветчиной и сыром;

Сельдь с гарниром;

Сельдь рубленная;

Рыба жаренная под маринадом;

Паштет из печени;

Студень мясной с соусом хрен;

Язык с гарниром;

Икра баклажанная.

Баклажаны тушеные с помидорами;

Яйца фаршированная;

Салатные заправки;

Холодные соусы, мысленные смеси.

**4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ:**

Реализация программы УП ПМ. 03 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха**

**(Лаборатория технического оснащения и рабочего места)**

**Оборудование:**

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Тестораскаточная машина;

Блендер ручной;

Мясорубка;

Слайсер;

Машина для вакуумной упаковки;

Куттер;

Процессор кухонный;

Овощерезка;

Кофемолка;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный;

Производственный стол с деревянным покрытием;

Производственный стол с мраморным покрытием;

Моечная ванна;

Стеллаж передвижной;

Машина посудомоечная;

Миксер погружной;

Термометр инфокрасный;

Термометр со щупом.

**Инструменты, инвентарь, посуда:**

Разделочные доски,

Ножи поварской тройки;

Щипцы универсальные;

Лопатка;

Веселка;

Венчик;

Ложки;

Шумовка;

Гастроемкости

Кастрюли;

Сотейники;

Сковороды; сито; сито конусообразное(шенуа).

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

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

**6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**.

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. 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.
3. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Г.П.Семичева; 2020, «Академия»
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э.Харченко., 2020, «Академия»
8. Организация обслуживания в индустрии питания. Т.Р.Любецкая., 2020, «Лань»
9. Лабораторные работы по технологическому оборудованию(механическое и тепловое оборудование). М.И.Ботов, В.Д.Елхина., 2020, «Лань»
10. Организация производства на предприятии общественного питания. Н.Д.Торопова, 2019; «ЭБС-Лань»
11. Практические занятия по профессии «Повар ,кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения. Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина; 2020, «ЭБС-Лань»
12. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность.; О.К.Мотовилов, А.П.Булатов., 2020; «Лань»
13. Электротепловое оборудование индустрии питания.; М.И.Ботов, Д.М.Давыдов, В.П.Кирпичников, 2020 «Лань»
14. Искусство сервировки; Т.Носенко, Т.Фомина, 2020 «АСТ-Пресс»
15. Искусство украшения блюд; Умблот Эммануэль, Жакмен Филипп, 2020 «АСТ-Пресс»

**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. 1324-03Гигиенические 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>.