

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.

МП.

Рабочая программа учебной практики по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики	4
Тематический план и содержание учебной практики	6
Условия реализации рабочей программы учебной практики	10
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности/профессии, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК. 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

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

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи, применять и использовать сложные формы нарезки овощей (*карвинг*);

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»;*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 72 час

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				72
Тема 1.				18
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. – 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. – нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. – оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, органолептическим способом. – охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы. – хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 	Тема 1.1 Организация рабочего места. Подготовка овощей и грибов к кулинарному использованию; нарезка овощей простыми и сложными формами (в том числе с элементами карвинга). Охлаждение и замораживание овощных полуфабрикатов.	<p>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье.</p> <p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и</p>	6
		Тема 1.2 Подготовка овощей и грибов для фаршированию: помидоры, кабачки, баклажаны, голубцы овощные, перец фаршированный. Охлаждение и замораживание овощных полуфабрикатов.		6
		Тема 1.3 Приготовление овощных масс и полуфабрикатов из нее: котлеты овощные, зразы картофельные, крокеты. Охлаждение и замораживание овощных полуфабрикатов.		6

			<p>нарезки различных видов овощей и грибов.</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>	
Тема 2.				18
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>разнообразного ассортимента</p>	<p>– оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>– размораживать мороженую потрошеную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье, обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>– готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>– охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы</p> <p>– хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p>	<p>Тема 2.1 Организация рабочего места</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, тушения, запекания и жарки основным способом и во фритюре. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов.</p>	<p>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Требования к организации рабочих мест.</p> <p>Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки</p>	6
		<p>Тема 2.2 Обработка рыбы на чистое филе.</p> <p>Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из неё. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов.</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	6
		<p>Тема 2.3 Обработка рыбы для фарширования и приготовления полуфабрикатов (фаршированные рыбы целиком и порционными кусками).</p> <p>Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов.</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы крупной, средней и мелкой), последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности,</p>	6

			условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	
Тема 3.				18
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов. - размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. - готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. - готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. - оценивать качество мясных продуктов. - охлаждать, замораживать, вакуумировать мяса, мясных продуктов. - хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты. 	Тема 3.1 Организация рабочего места. Обработка мяса говядины, телятины, свинины, баранины и приготовление крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных) и мелкокусковых полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов.	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для	6
		Тема 3.2 Приготовление мясной рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов.	обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
		Тема 3.3 Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	6

Тема 4				12
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. – размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика – проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. – оценивать качество обработанной домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; – охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика. 	Тема 4.1 Организация рабочего места. Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Заправка птицы для использования в целом виде и приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
		Тема 4.2 Обработка домашней птицы, кролика, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов.	<p>Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</p> <p>Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p> <p>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 3 семестр	72
			Итого за 2курс	72

2 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской, лаборатории «Учебной кухни ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя
- муляжи и макеты.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь;
- расстоечный шкаф; плита электрическая; индукционная плита; фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный с морозильной камерой;
- шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный; слайсер;
- ккуттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- нитраттестер;
- копильный пистолет;
- термомиксер;
- овоскоп;
- газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга;
- стеллаж передвижной;
- столы производственные;
- моечная ванна двухсекционная;

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

Электронные издания:

Электронные издания:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование)

– Текст электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сент. 2020 г.1515].

2. 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.

3. 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

4. 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

5. 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

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник СПО.- «Академия»- 2020

Электронные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3. 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>

4. 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/

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/

7. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3; 4 ПМ. 01. - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК. 1.1.-1.4; ОК. 01.-07, 09-10; Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи, применять и использовать сложные формы нарезки овощей (карвинг); – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; – проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. – выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»; 	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты – подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.3; 4-1-4.2</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос 	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.

МП.

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики	4
Тематический план и содержание производственной практики	6
Условия реализации рабочей программы производственной практики	10
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

Развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций, совершенствование приобретенного практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности профессии

Вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК.1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

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

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

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

ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен приобрести следующий практический опыт:

– подготовки, уборки рабочего места;

– подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработки различными методами, подготовки традиционных и *экзотических* видов овощей, грибов, *фруктов*, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, *фруктов*, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности/профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на производственную практику по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента- 108 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. – организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. – обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. – нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. – подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования. – порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка на вынос или для транспортирования. 	<p>ассификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</p> <p>организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Особенности подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.</p> <p>ды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	18
<p>Тема 2. Обработка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. – организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. – обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами. – нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного 	<p>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</p>	18

	<p>водного сырья различными методами.</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. – хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. – порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. упаковка на вынос или для транспортирования. 	<p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	
<p>Тема 3.Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. – организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. – обработка мяса, мясных продуктов, различными методами. – нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, различными методами. – подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. – хранение обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. – порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. упаковка на вынос или для транспортирования. 	<p>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Организация хранения обработанных мясных продуктов полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>	<p>36</p>

		Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
Тема 4.Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного	<ul style="list-style-type: none"> – оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. – организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. – обработка мяса ,домашней птицы, дичи, кролика различными методами. – нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов мяса домашней птицы. дичи, кролика различными методами. – подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуса на вынос, транспортирования. – хранение обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. – порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. упаковка на вынос или для транспортирования. 	<p>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Организация хранения обработанных домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	30
Дифференцированный зачет			6
Итого за 3 семестр			108
Итого за 2курс			108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- ледогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- сифон;
- газовая горелка (для карамелизации);
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.3 Информационное обеспечение обучения:

3.3.1 Основная литература:

Печатные издания:

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Электронные издания:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obslužhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

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]. <http://base.garant.ru>

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

4. 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

5. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obslužhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

3.3.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1 Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник СПО.- «Академия»- 2020 г.

Электронные издания:

2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

9 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

10 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>

11 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/

12 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/

13 Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

14 Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения(освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1-1.4 ; ОК 01-07,09-10;	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике № 1,2,3,4.;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение, оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.

МП.

Рабочая программа учебной практики по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 года № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики	4
Тематический план и содержание учебной практики	6
Условия реализации рабочей программы учебной практики	16
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности/профессии, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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

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

ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок *горячих бутербродов* разнообразного ассортимента, в том числе региональных, *национальных, вегетарианских (диетических супов)*;
 - *применять современные способы технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпейринга;*
 - *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»;*
 - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 252 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				252
Тема 1.				60
Приготовление, хранение и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – 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. – выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. – хранение с учетом температуры подачи супов. – расчёт стоимости супов – консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов эффективное использование профессиональной 	Тема 1.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов и отваров. Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов: щи.	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации Правила и режимы варки, последовательность выполнения	6
		Тема 1.2 Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов: борщи.		6
		Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов: рассольники.		6
		Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов: солянки		6
		Тема 1.5 Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов: супы картофельные, с крупами, бобовыми.		6
		Тема 1.6 Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов: супы с грибами, макаронными изделиями.		6
		Тема 1.7 Приготовление и подготовка к реализации молочных и сладких супов		6
		Тема 1.8 Приготовление и подготовка к реализации супов региональной кухни.		6
		Тема 1.9 Приготовление и подготовка к реализации супов-пюре, вегетарианских (диетических супов)		6

	терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Тема 1.10 Приготовление и подготовка к реализации национальных супов.	технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса.	6
Тема 2.				18
Приготовление, хранение и подготовка к реализации различных видов горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> – 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. – оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд. – выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. – взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. – 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. 	Тема 2.1 Приготовление отдельных компонентов для соуса и соусных полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов,</p>	6
		Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации, сметанных, молочных и сладких (десертных) соусов.		6
		Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации региональных, вегетарианских, грибных соусов.		6

			<p>соусных полуфабрикатов и готовых соусов Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.</p>	
Тема 3.				24
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>– 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>– взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. Из овощей и грибов.</p> <p>– разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности</p>	<p>Тема 3.1 Приготовление, оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных, (на пару), припущенных и тушёных овощей и грибов.</p>	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление к фаршированию, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования</p>	6
		<p>Тема 3.2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов.</p>		6
		<p>Тема 3.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации блюд фаршированных овощей и грибов.</p>		6
		<p>Тема 3.4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации блюд из овощных масс.</p>		6

	<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов.. – порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов. – для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 		<p>к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p>Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева.</p> <p>Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
Комплексная проверочная работа				6
				Итого за 4 семестр
				108
				Итого за 2 курс
				108
Тема 4.				24
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими, оценка качества и безопасности основных продуктов и требованиями дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий. – разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, 	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации каш различной консистенции. Каши региональной кухни.	<p>Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных</p>	6
		Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации гарниров из круп и бобовых		6
		Тема 4.3 Приготовление, подготовка к реализации блюд из крупяных масс.		6
		Тема 4.4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.		6

	<p>кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий. – для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарных изделий. – взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. 		<p>изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
Тема 5				42
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, закусок и кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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. – взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. – приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 	Тема 5.1 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из яиц.	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра Приготовление горячих блюд из яиц и</p>	6
		Тема 5.2 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из творога, сыра.		6
		Тема 5.3 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: лапша домашняя, вареники с различными начинками.		6
		Тема 5.4 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: пельмени, манты		6
		Тема 5.5 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: блинчики, чебуреки		6
		Тема 5.6 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд		6

	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос. – охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, из яиц, творога, сыра, муки полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>из дрожжевого (безопарного) теста: оладьи, блины</p> <p>Тема 5.7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дрожжевого (безопарного) теста: пончики, пицца.</p>	<p>яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи,</p>	<p>6</p>
--	---	--	--	----------

			температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
Комплексная проверочная работа				6
				Итого за 5 семестр
Тема 6				72
				30
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.</p>	<p>– 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>– оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>– проверка соответствия приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>– выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p>	Тема 6.1 Приготовление оформление и отпуск блюд и закусок из отварной (на пару), припущенной и тушеной рыбы и нерыбного водного сырья.	<p>Подготовка и содержание рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним. Организация их хранения в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбор и подготовка пряностей, приправ, специй. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Использование региональных продуктов для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор и применение различных комбинированных способов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств. Варка</p>	6
		Тема 6.2 Приготовление оформление и отпуск блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья на решетке гриля и плоской поверхности.		6
		Тема 6.3 Приготовление оформление и отпуск блюд и закусок из жареной рыбы, нерыбного водного сырья во фритюре		6
		Тема 6.4 Приготовление оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.		6
		Тема 6.5 Приготовление оформление и отпуск блюд из котлетной рыбной массы		6

	<p>– оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>– порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>– охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>		<p>рыбы порционными кусками в воде или в молоке.</p> <p>Определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, доведение до вкуса.</p> <p>Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода при порционирование. Выдержка температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разогрев блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос, для транспортирования.</p>	
Тема 7.				36
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>– оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента</p>	<p>Тема 7.1. Приготовление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика отварном, на пару и припущенном виде.</p>	<p>Подготовка и содержание рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами</p>	6

<p>использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>– оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика .</p> <p>– взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика .</p> <p>– приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>– выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического</p>	<p>Тема 7.2 Приготовление оформление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в тушеном виде.</p>	<p>чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Оценка качества и безопасности мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним. Организация их хранения в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор и подготовка пряностей, приправ, специй. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Варка мяса, мясных продуктов, подготовленных тушек домашней птицы, дичи, кролика основным способом. Варка изделий из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару. Припускание мяса, мясных продуктов, птицы, кролика порционными кусками, изделий из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару. Жарка мяса крупным куском, подготовленных тушек птицы, дичи, кролика целиком. Жарка порционными кусками мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделий из котлетной массы основным способом, во фритюре. Жарка порционных кусков мяса, мясных продуктов,</p>	6
	<p>Тема 7.3 Приготовление оформление и отпуск блюд из жареного и запеченного мяса крупным куском, тушек птицы, дичи, кролика целиком.</p>		6
	<p>Тема 7.4 Приготовление оформление и отпуск блюд из жареного и запеченного мяса, мясoproductов, домашней птицы, дичи, кролика, порционными и мелкими кусками.</p>		6
	<p>Тема 7.5 Приготовление оформление и отпуск блюд из жареной пластованной домашней птицы под прессом, блюд из жареного мяса, домашней птицы, дичи, кролика на шпажках, вертеле (на огне), гриле.</p>		6

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. – охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 	<p>Тема 7.6 Приготовление оформление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы: мяса, птицы, дичи, кролика.</p>	<p>домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности. Жарка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика мелкими кусками. Жарка пластованных тушек птицы под прессом. Жарка на шпажках, на вертеле на огне, гриле. Тушение мяса крупными, порционными и мелкими кусками с гарниром и без. Запекание мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без. Бланширование, отваривание мясных продуктов. Определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доведение до вкуса. Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	6
Дифференцированный зачет				6
				Итого за 6 семестр 72
				Итого за 3 курс 144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории: **Учебная кухня ресторана**

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской, лаборатории «Учебной кухни ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя
- муляжи и макеты.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь;
- расстоечный шкаф; плита электрическая; индукционная плита; фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный с морозильной камерой;
- шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный; слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- нитраттестер;
- копильный пистолет;
- термомиксер;
- овоскоп;
- газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга;
- стеллаж передвижной;
- столы производственные;
- моечная ванна двухсекционная;

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература

Печатные издания:

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Электронные издания:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obslužhivaniya-na-predpriyatyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

2. 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]. <http://base.garant.ru>

3. 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]

4. 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.

5. 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

6. 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

7. 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

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Андонова Н. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник СПО.- «Академия»-2020

Электронные издания:

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

15 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

16 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>

17 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/

18 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/

19 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/.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3; 4 ; 5; 6, 7, ПМ. 02. - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК. 2.1.-2.7; ОК. 01-07,09-10; Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок горячих бутербродов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, национальных, вегетарианских (диетических супов); - применять современные способы технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.10; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4-1-4.4; 5.1 – 5.7; 6.1 – 6.5; 7.1-7,6</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>разнообразного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпейринга;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>применять способы приготовления национальных, вегетарианских (диетических супов);</i> - <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»;</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, 	
---	---	--

	<p>соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.
МП.

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики	4
Тематический план и содержание производственной практики	6
Условия реализации рабочей программы производственной	13
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

Развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций, совершенствование приобретенного практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности профессии.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен приобрести следующий практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи *бульонов*, супов, соусов, горячих блюд, *различных гарниров*, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, национальных, диетических,
 - использование направления *ZEROWASTE (безотходная кухня) при обработке продуктов*;
 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
 - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - ведения расчетов с потребителями.
- Задачами производственной практики являются:
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности/профессии;
 - развитие общих и профессиональных компетенций;
 - освоение современных производственных процессов, технологий;
 - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на производственную практику по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 288 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Приготовление отваров, бульонов, горячих супов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – подготовка к реализации (презентации) готовых супов порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых супов, на вынос и для транспортирования. 	<p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.</p> <p>Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p>	36
<p>Тема 2. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии 	<p>Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.</p>	36

	<p>заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка к реализации (презентации) готовых кулинарных изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления кулинарных изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. 	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p> <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.</p> <p>Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.</p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.</p>	
<p>Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из овощей и грибов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых, горячих блюд на вынос и для транспортирования. – организация хранения готовых горячих блюд из овощей и грибов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – подготовка готовой продукции, 	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов, правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева.</p> <p>Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>24</p>

	полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
Тема 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых и кукурузы разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из круп и макаронных изделий бобовых и кукурузы разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из круп, макаронных изделий, бобовых и кукурузы, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из круп, макаронных изделий, бобовых и кукурузы для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых горячих блюд из круп, макаронных изделий, бобовых и кукурузы изделий на вынос и для транспортирования. 	<p>сортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>сортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	24
Тема5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий и 	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.</p>	36

	<p>закусок из яиц, творога, сыра, муки (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных из яиц, творога, сыра, муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых, горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
<p>Тема 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). <p>выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий и из рыбы, нерыбного водного сырья (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,</p>	<p>ассификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>авила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p> <p>инципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>ибор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>иготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>авила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа</p>	<p>42</p>

	<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования .на вынос и для транспортирования.</p>	<p>организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>анение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>аковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
<p>Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента.</p>	<p>– организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и мясных продуктов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p>	<p>ассификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Правила выбора мяса, мясных продуктов, дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>инципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>ибор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>иготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>авила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>анение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>аковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>42</p>

<p>Тема 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. 	<p>ассификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>правила выбора домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями индустрии формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, блюд питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>42</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>			<p>6</p>
		<p>Итого за 6 семестр</p>	<p>288</p>
		<p>Итого за 3 курс</p>	<p>288</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- сифон;
- газовая горелка (для карамелизации);
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Электронные издания:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп.

— Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

6. 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]. <http://base.garant.ru>

7. 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]

8. 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

9. 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

10. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Андонова Н. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник СПО.- «Академия»-2020

Электронные издания:

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

20 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

21 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>

22 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/

23 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/

24 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/

25 Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

26 Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototype.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения(освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 2.1-2.8; ОК 01-07,09-10;</p>	<p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления на продукты действующим правилам – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике № 1,2,3,4,5,6,7,8.;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение, оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

	<p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none">– корректное использование цветных разделочных досок;– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие температуры подачи виду блюда;	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none">– аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос;	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.

МП.

Рабочая программа учебной практики по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики	4
Тематический план и содержание учебной практики	6
Условия реализации рабочей программы учебной практики	12
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности/профессии, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламент

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских (ово-лакт), национальных (суши-роллы, топас, фингер - фуд;

– использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;

– выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34

«Поварское дело»;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				4
Тема 1.				1
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента.	<p>– 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>– организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий взвешивания/измерения, нарезки вручную измельчении, смешивании, взбивании, настаивании поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	Тема 1.1 Приготовление оформление и отпуск холодных соусов, разнообразного ассортимента.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.). Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	6
		Тема 1.2 Приготовление оформление и отпуск маринада овощного, салатных заправок разнообразного ассортимента.		6
		Тема 1.3 Приготовление оформление и отпуск масляных смесей разнообразного ассортимента		6
Тема 2.				18

Приготовление и подготовка к реализации холодных супов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и подготовка их к использованию. – использование различных технологий приготовления холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. – определение степени готовности основных холодных блюд для подачи – сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. – обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 	Тема 2.1 Приготовление оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента: окрошка	<ul style="list-style-type: none"> – Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. – Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. – Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Организация работ по приготовлению холодных блюд на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. 	6
		Тема 2.2 Приготовление оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента: ботвинья, свекольник		6
		Тема 2.3 Приготовление оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента: щи холодные, борщи.		6
Тема 3.				30
Приготовление и подготовка к реализации гастрономических продуктов порциями,	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 	Тема 3.1 Приготовление оформление и отпуск бутербродов разнообразного ассортимента.	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	6

<p>бутербродов, кулинарных изделий, закусок и разнообразного ассортимента.</p>	<p>технологическим требованиям к бутербродам и простым холодных блюд и закусок. подготовка их к использованию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; – использование различных технологий приготовления бутербродов и закусок; – определение степени готовности основных и закусок доведение до вкуса, подготовке бутербродов, и закусок для подачи; – сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; – обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	<p>Нарезка, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями</p>	<p>Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>	
		<p>Тема 3.2 Приготовление оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента, вегетарианских закусок <i>ово-лакт</i>.</p>		6
		<p>Тема 3.3 Приготовление оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц разнообразного ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 3.4 Приготовление оформление и отпуск холодных закусок из сельди.</p>		6
		<p>Тема 3.5 Приготовление и оформление <i>национальных закусок: суши, роллы, топаз, фингер-фуд</i>.</p>		6
Комплексная проверочная работа				6
			Итого за 4 семестр	72
			Итого за 2курс	72

Тема 4.				30
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам и подготовка их к использованию; – соблюдение температурного и временного режима при хранении; – обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, салатов для подачи. – обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из сырых овощей, фруктов разнообразного ассортимента.	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	6
		Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из варёных овощей, винегретов разнообразного ассортимента.		6
		Тема 4.3 Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		6
		Тема 4.4 Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из мяса и мясных продуктов, разнообразного ассортимента		6
		Тема 4.5 Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из домашней птицы разнообразного ассортимента		6
Тема 5.				12
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. – определение степени готовности основных холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, определение достаточности специй ,доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи. – сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом 	Тема 5.1 Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в	6
		Тема 5.2 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.		6
				6

	<p>требований к безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 		<p>зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	
Тема 6.				24
<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. подготовка их к использованию. – использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. – определение степени готовности основных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, определение достаточности специй ,доведение – до вкуса, подготовке простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи. – сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Тема 6.1 Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий и закусок из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p>	6
		<p>Тема 6.2 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 6.3 Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 6.4 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>		6

	<p>– обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			
Дифференцированный зачет				6
Итого за 5 семестр				72
Итого за 3 курс				72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории:

Учебная кухня ресторана

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской, лаборатории «Учебной кухни ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя
- муляжи и макеты.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь;
- расстоечный шкаф; плита электрическая; индукционная плита; фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный с морозильной камерой;
- шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный; слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- нитраттестер;
- копильный пистолет;
- термомиксер;
- овоскоп;
- газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга;
- стеллаж передвижной;
- столы производственные;
- моечная ванна двухсекционная;

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования/ Семичева Г.П.- 4-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019- 240с.

Электронные издания:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст:

электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

2. 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]. <http://base.garant.ru>

3. 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]

4. 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.

5. 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

6. 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

7. 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

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Семичева Г. П. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Учебник СПО.- «Академия»-2020

Электронные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3. 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>

4. 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/

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/

7. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototype.ru.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3; 4; 5; 6 ПМ. 03. - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 3.1.-3.6; ОК. 01 -07,09-10; Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, холодных закусок, салатов, <i>холодных супов</i>, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, <i>вегетарианских (ово-лакт)</i>, <i>национальных (суши-роллы, топас, фингер-фуд)</i>; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур</i>; - <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»;</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.5; 4.1-4.5; 5.1 – 5.2; 6.1 – 6.4</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение, оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

	<ul style="list-style-type: none">– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:– корректное использование цветных разделочных досок;– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос;	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.

МП.

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики	4
Тематический план и содержание производственной практики	6
Условия реализации рабочей программы производственной практики	11
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

Развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций, совершенствование приобретенного практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности профессии

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен приобрести следующий практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении,

творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности/профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на производственную практику по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 108 часов. В том числе в форме практической подготовки

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

наименование раздела, тем	виды работ	наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных соусов заправок, масляных смесей разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. – организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание ,порционирование, , взбивание, настаивание, охлаждение. поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями – определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.</p> <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.).</p> <p>Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуски на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</p>	12
<p>Тема 2. приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 	<p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания</p>	18

	<ul style="list-style-type: none"> – использование различных технологий приготовления салатов, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. – определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. – оформление и подача гастрономических продуктов порциями, салатов, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. – обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 	<p>продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.</p>	
<p>Тема 3. приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. – использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 	<p>Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.</p> <p>Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p>	<p>18</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. – оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. – обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 		
<p>Тема 4. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из овощей, яиц и грибов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. – использование различных технологий приготовления простых холодных блюд по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. – определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. – оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. – обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 	<p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгового технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</p>	18

<p>Тема 5. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной и маринованной рыбы разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. – использование различных технологий приготовления гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. – определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. – оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. – обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 	<p>Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Для отпуска на вынос.</p>	<p>18</p>
<p>Тема 6. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 	<p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p>	<p>18</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – использование различных технологий приготовления продуктов порциями, простых холодных блюд по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. – определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. – оформление и подача, простых холодных блюд и с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. – обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 	<p>Организация подготовки к реализации (порционирования) (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>	
Дифференцированный зачет			6
		итого за 5 семестр	108
		итого за 3 курс	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Рабочая программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- сифон;
- газовая горелка (для карамелизации);
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная

3.3. Информационное обеспечение обучения:

3.3.1 Основная литература:

Печатные издания:

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Электронные издания:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст:

электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

11. 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]. <http://base.garant.ru>

12. 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]

13. 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

14. 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

15. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

3.3.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Семичева Г. П. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Учебник СПО.- «Академия»-2020

Электронные издания:

5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

27 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

28 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>

29 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/

30 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/

31 Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

32 Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения(освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 3.1. – 3.6 ОК 01-07,09-10;	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по <ul style="list-style-type: none"> – технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильной, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам – приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике № 1,2,3,4,5,6;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение, оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

	<p>ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуска; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, 	
--	---	--

	<p>правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности; – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе; – понимание значимости своей профессии; – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none">– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.

МП.

Рабочая программа учебной практики по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019, Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Паспорт рабочей программы учебной практики	4
Тематический план и содержание учебной практики	6
Условия реализации программы учебной практики	12
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности/профессии, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, национальных (*тирамису*)
- *применять современные способы технология приготовления сладких блюд и десертов на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;*
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»;*
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента– 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				144
Тема 1.				
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.	<p>– 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>– выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>– приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>– оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>– хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче</p> <p>– порционирование (комплектование), сервировка и</p>	Тема 1.1 Подготовка и содержание рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных фруктовых, ягодных, молочных киселей.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	6
		Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и отпуск желе разнообразного ассортимента	Организация хранения, отпуска сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	6
		Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких блюд: муссы.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	6
		Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких блюд: самбуки	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	6
		Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких десертов: крема разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	6
		Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких десертов: взбитые сливки, парфе	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	6
		Тема 1.7 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких десертов: тирамису	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	6
		Тема 1.8 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких десертов из натуральных фруктов и ягод, фруктовых, ягодных салатов.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	6

	<p>творческое оформление холодных десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>– охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>– хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>– выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых</p> <p>– холодных десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p> <p>– разработка ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Тема 1.9 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких десертов из мороженого.</p>	<p>компотов, фруктов в сиропе, желеированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	6	
		<p>Тема 1.10 Приготовление, творческое оформление и отпуск суфле.</p>		6	
		<p>Тема 1.11 Приготовление, творческое оформление и отпуск чизкейков</p>		6	
Комплексная проверочная работа				6	
				Итого за 6 семестр	72
				Итого за 3 курс	72
Тема 2				42	
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>– 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>Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих сладких блюд: горячее суфле, пудинги</p>	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	6	
		<p>Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих сладких блюд: сладких блинчиков оладьей</p>		6	

<p>– выбор, применение, комбинирование методов приготовления 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>– приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>– оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>– хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче</p> <p>– порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>– хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>– выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование),</p>	<p>Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих сладких блюд: штрудели, яблоки в слойке</p>	<p>Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</p> <p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).).</p>	6
	<p>Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих сладких блюд: сладкие омлеты, вареники с ягодами</p>		6
	<p>Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих десертов: яблоки печёные, яблоки в тесте жареные, шарлотки</p>		6
	<p>Тема 2.6 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих фламбированных фруктов, блинчиков фламбе</p>		6
	<p>Тема 2.7 Приготовление, творческое оформление и отпуск региональных горячих сладких блюд десертов: тыква запеченная с курагой и орехами, груша запеченная с творогом</p>		6

	эстетичная упаковка готовых горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования – разработка ассортимента горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Тема 3				12
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	– 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. – изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков. – выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – приготовление, оформление холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	Тема 3.1 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных напитков (свежевыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, узвары, лимонады, смузи, компоты) различного ассортимента.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6
		Тема 3.2 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных напитков (коктейли, квасы, морсы, чай, кофе) различного ассортимента.		6

	<p>инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. – хранение с учетом температуры подачи напитков на раздаче. – охлаждение и замораживание готовых холодных сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 			
Тема 4				12
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>– 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> <ul style="list-style-type: none"> – выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – приготовление, оформление горячих напитков разнообразного 	<p>Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента: чай, кофе</p> <p>Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента: какао, шоколад.</p>	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска,</p>	<p>6</p> <p>6</p>

	<p>ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. – хранение с учетом температуры подачи напитков на раздаче. – охлаждение и замораживание готовых горячих сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – разработка ассортимента горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 		<p>способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
Дифференцированный зачет				6
				Итого за 7 семестр 72
				Итого за 4 курс 144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской, лаборатории «Учебной кухни ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы;
- стулья;
- классная доска;
- письменный стол преподавателя;
- муляжи и макеты.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь;
- расстоечный шкаф; плита электрическая; индукционная плита; фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный с морозильной камерой;
- шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный; слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- нитраттестер;
- копильный пистолет;
- термомиксер;
- овоскоп;
- газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга;
- стеллаж передвижной;
- столы производственные;
- моечная ванна двухсекционная;

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Электронные издания:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obslyzhvaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

2. 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]. <http://base.garant.ru>

3. 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]

4. 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.

5. 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

6. 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

7. 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

3.2.2 Дополнительная литература

Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник СПО-2021

Электронные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3. 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>

4. 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/

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/

7. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3; 4 ПМ. 04. - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 4.1.-4.5 , ОК 02- 07,09-10; Умения: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, национальных (тирамису) - применять современные способы технологии приготовления сладких блюд и десертов на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпейринга; - проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции – выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»;</p>	<p>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.11; 2.1-2.7; 3.1-3.2; 4-1-4.2; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

	<p>точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после 	
--	---	--

	<p>порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.

МП.

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики	4
Тематический план и содержание производственной практики	6
Условия реализации рабочей программы производственной практики	10
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

Развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций, совершенствование приобретенного практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности профессии

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен приобрести следующий практический опыт:

– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов (*мороженное «Сюрприз»*), напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, национальных (*кофе на молоке по-варшавски*);

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями;

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности/профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм;

1.3. Количество часов на производственную практику по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 144 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>– организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>– подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>– проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>– подготовка к реализации готовых холодных и горячих десертов, сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>– организация хранения готовых холодных и горячих десертов, на раздаче с учетом соблюдения требований по</p>	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание</p>	<p style="text-align: center;">90</p>

	<p>безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>– подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>(кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</p> <p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.).</p> <p>Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
--	---	---	--

<p>Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования. – организация хранения готовых холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по 	<p>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих напитков, с учетом ассортимента продукции.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего</p>	<p>48</p>
---	---	--	-----------

	<p>безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>– подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>– самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
Дифференцированный зачет			6
Итого за 8 семестр			144
Итого за 4 курс			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- сифон;
- газовая горелка (для карамелизации);
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная

3.3. Информационное обеспечение обучения:

3.3.1 Основная литература:

Печатные издания:

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Электронные издания:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

16. 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]. <http://base.garant.ru>

17. 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]

18. 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

19. 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

20. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022— (Профессиональное образование) - Текст: электронный//ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291>.

3.3.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник СПО-2021.

Электронные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3. 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>

4. 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/

5. 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/

6. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

7. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения(освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. - 4.5 ОК 01-07,09-10;	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике № 1,2.;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение, оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

	<ul style="list-style-type: none">– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:– корректное использование цветных разделочных досок;– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная);– дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;– соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;– соответствие температуры подачи;– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов);– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре;– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">– оптимальность определения этапов решения задачи;– адекватность определения потребности в информации;– эффективность поиска;– адекватность определения источников нужных ресурсов;– разработка детального плана действий;– правильность оценки рисков на каждом шагу;– точность оценки плюсов и 7 плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.
МП.

Рабочая программа учебной практики по ПМ.05 Приготовление, оформлен ие и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики	4
Тематический план и содержание учебной практики	6
Условия реализации рабочей программы учебной практики	12
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности/профессии, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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 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

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- готовить различные виды теста вручную и с использованием технологического оборудования;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
- *применять современные способы технология приготовления на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпейринга;*
- *проводить оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, проверять их качество перед отпуском, упаковкой на вынос;*
- *проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку низкокалорийных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*
- *проводить оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, проверять их качество перед отпуском, упаковкой на вынос;*
- *заполнять бракеражный журнал готовой продукции;*
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»;*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 252 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				252
Тема 1				30
<p>Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>– 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>– оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий.</p>	Тема 1.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, карамели, жженки, помадок, глазурей.5	<p>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p> <p>Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p>	6
		Тема 1.2 Приготовление и подготовка к использованию различных фаршей и фруктовых начинок		6
		Тема 1.3 Приготовление и подготовка к использованию сливочных кремов		6
		Тема 1.4 Приготовление и подготовка к использованию заварных, белковых кремов, кремов на сливках		6
		Тема 1.5 Приготовление посыпок, крошки, сахарной мастики и марципана. Подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов промышленного производства.		6

Тема 2			72
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>– выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>– приготовление, оформление хлебобулочных, 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>– выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>– хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>– творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>– охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>– хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом</p>	Тема 2.1 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопасного теста: хлеб различного ассортимента.	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.</p> <p>Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6
	Тема 2.2 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопасного теста: булочки, рогалики		6
	Тема 2.3 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопасного теста: пирожки печеные, ватрушки		6
	Тема 2.4 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопасного теста: пироги с различными фаршами.		6
	Тема 2.5 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопасного теста: пончики, хворост		6
	Тема 2.6 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопасного теста: пирожки жареные, беляши		6
	Тема 2.7 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста: булочки, плюшки,		6
	Тема 2.8 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста: кексы, пироги		6
	Тема 2.9 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста: расстегаи, кулебяка		6
	Тема 2.10 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста: куличи, ромовая баба.		6

	требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 2.11 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста: булочки, ватрушки венгерские		6
		Тема 2.12 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста: слойки, крученник, круассаны		6
Комплексная проверочная работа				6
				Итого за 7 семестр
Тема 3				108
				66
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента	– выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – приготовление, оформление 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. – выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. – творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к	Тема 3.1 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста: печенье, ватрушки, сочни с творогом, пирожки	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
		Тема 3.2 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста: чебуреки, хачапури, пирог с брынзой		6
		Тема 3.3 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента.		6
		Тема 3.4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста разнообразного ассортимента		6
		Тема 3.5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста: печенье разнообразного ассортимента		6

	<p>реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. – выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. – расчет стоимости мучных кондитерских изделий 	<p>Тема 3.6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста: песочник, кексы разнообразного ассортимента</p>		6
		<p>Тема 3.7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста: бисквиты разнообразного ассортимента</p>		6
		<p>Тема 3.8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста: рулеты, печенье разнообразного ассортимента</p>		6
		<p>Тема 3.9 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоёного теста разнообразного ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 3.10 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 3.11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста разнообразного ассортимента.</p>		6
Тема 4				72
<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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>Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных со сливочным кремом разнообразного ассортимента.</p>	<p>Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных</p>	6
		<p>Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации</p>		6

<p>– приготовление, оформление 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>– творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>– хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<p>бисквитных пирожных с белковым кремом разнообразного ассортимента.</p>	<p>полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полужилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p>	
	<p>Тема 4.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крошковых бисквитных пирожных разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида.</p>	6
	<p>Тема 4.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных со сливочным, белковым кремом и фруктовыми начинками разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p>	6
	<p>Тема 4.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заварных пирожных разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p>	6
	<p>Тема 4.6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации слоёных пирожных разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых⁹⁸ пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p>	6
	<p>Тема 4.7 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации воздушных и миндальных пирожных разнообразного ассортимента.</p>	<p>Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.</p>	6
	<p>Тема 4.8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов со сливочным кремом разнообразного ассортимента.</p>		6
	<p>Тема 4.9 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации</p>		6

	бисквитных тортов с белковым кремом, взбитыми сливками разнообразного ассортимента.	Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тема 4.10 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации слоёных тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
	Тема 4.11 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации песочных тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
	Тема 4.11 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации медовых тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
Дифференцированный зачет			6
			Итого за 8 семестр 144
			Итого за 4 курс 252 часа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебный кондитерский цех**.

Оборудование лаборатории **Учебный кондитерский цех**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой мучной и кондитерской продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя
- муляжи и макеты.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- расстоечный шкаф;
- шкаф жарочный;
- плита электрическая;
- индукционная плита;
- фритюрница;
- электроблинница;
- электровафельница;
- микроволновая печь;
- термометр инфракрасный;
- термометр с щупом;
- планетарный миксер (с венчиками прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- миксер (погружной);
- тестомесильная машина;
- процессор кухонный;
- чоппер (для измельчения продуктов);
- газовая горелка (для карамелизации);
- соковыжималка (для цитрусовых универсальная);
- универсальная соковыжималка;
- сифон;

холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;

оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

вспомогательное оборудование:

- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- ванна для посуды;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург;
2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>
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
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

3.2.2 Дополнительная литература

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.

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

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. 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

5. 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:

6. 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»].

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3; 4 ПМ. 05. - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебный кондитерский цех» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1.-5.5 ; ОК 01-07,09 10; Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - использовать региона-льные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - готовить различные виды теста вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - проводить оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, проверять их качество перед отпуском, упаковкой на вынос; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично 	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.5; 2.1-2.12; 3.1-3.11; 4-1-4.12</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять современные способы технология приготовления на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпейринга; – проводить оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, проверять их качество перед отпуском, упаковкой на вынос; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку низкокалорийных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – проводить оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, проверять их качество перед отпуском, упаковкой на вынос; – заполнять бракеражный журнал готовой продукции; – выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»; 	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) – дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none">– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп
«Сервис и туризм» и «Промышленная
экология и биотехнологии»
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГБПОУ РО
«КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«05» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

«05» июня 2024 г.

МП.

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ, профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , Выпуск № 51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Министерством РФ от 05.03.2004 N 300)

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04 2022 № 67).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Чубенко Инна Алексеевна мастер производственного обучения ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики	4
Тематический план и содержание производственной практики	6
Условия реализации рабочей программы производственной практики	12
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

Развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций, совершенствование приобретенного практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности профессии

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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 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.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

– подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
 - ведения расчетов с потребителями
- Задачами производственной практики являются:
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности/профессии;
 - развитие общих и профессиональных компетенций;
 - освоение современных производственных процессов, технологий;
 - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на производственную практику по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 216 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>– организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>– подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>– подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования..</p> <p>– подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.</p>	<p>12</p>

		Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2. Приготовление и подготовка к использованию фаршей и начинок для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. – подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 	<p>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними..</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок</p>	12
Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	30

	<ul style="list-style-type: none"> – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. – подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. – организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. – подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, изделий.</p> <p>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
<p>Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из</p>	<p>– организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы</p>	<p>Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>48</p>

<p>бездрожжевого теста разнообразного ассортимента.</p>	<p>практики.</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. – подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. – организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. – подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
<p>Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к</p>	<p>– организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами</p>	<p>Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>108</p>

<p>реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>стандартами организации питания – базы практики.</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка готовых кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. – организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. – подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	
<p>дифференцированный зачет</p>			<p>6</p>
		<p>Итого за 8 семестр</p>	<p>216</p>
		<p>Итого за 4 курс</p>	<p>216</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кондитерский цех:

- конвекционная печь
- микроволновая печь
- подовая печь (для пиццы)
- расстоечный шкаф
- плита электрическая
- шкаф холодильный
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки
- льдогенератор
- фризёр
- тестораскаточная машина (настольная)
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
тестомесильная машина (настольная)
- миксер (погружной)
- мясорубка
- куттер или процессор кухонный
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- пресс для пиццы
- лампа для карамели
- аппарат для темперирования шоколада
- газовая горелка (для карамелизации)
- термометр инфракрасный
- термометр со щупом
- овоскоп
- машина для вакуумной упаковки
- производственный стол с моечной ванной
- производственный стол с деревянным покрытием
- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- моечная ванна (двухсекционная)
- стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург;

2. [Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. —](#)

[ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : \[сайт\]. — URL: https://profspo.ru/books/97306](https://profspo.ru/books/97306)

3. 3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

10. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
11. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
14. ГОСТ 31984-2012 Услуги о общественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Вед. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
18. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания, вед. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Электронные издания:

7. 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].
8. 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].
9. 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.
10. 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:
11. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 5.1. – 5.5 ОК 01-07,09-10;	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике № 1,2,3,4,5.;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение, оценка и определение уровня умений в форме дифференцированного зачета.</p>

	<ul style="list-style-type: none">– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:– корректное использование цветных разделочных досок;– отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)	
--	---	--

	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;– соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре;– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос.	
--	---	--