

Приложение № 2.9
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Воскресенский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»
№ 160-о от 28.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03.01**

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

Воскресенск, 2023 г.

Программа УП.03.01 Учебная практика по «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ от 28 мая 2014 г. № 594)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Маслова Ю.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 Учебная практика по «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа УП.03.01 Учебная практика по «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом № 1569 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

В результате освоения программы учебной практики у студентов должен сформироваться практический опыт по основному виду деятельности ВД 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующим ему общим компетенциям и профессиональным компетенциям:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 3.1. ПК.3.2. ПК3.3 ПК 3.4. ПК 3.5 ПК 3.6	<p>1. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.3. Распределение планируемых результатов освоения программы учебной практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК, ЛР	Наименование	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ОК 03	Планировать и реализовывать	1. Рационально организовывать, проводить	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности,

	<p>собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
ОК 04	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>1. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<p>3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы</p>	<p>1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления</p>

	социального и культурного контекста.	приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

		вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ассортимента, в том числе региональных;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>2. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>2. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы</p>	<p>3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

		приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность	Планирование бюджета, расходы и доходы	Кредитование, инвестирование
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Распознавать недоброкачественные продукты;	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд,	3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных

		<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
ПК 3.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
ПК 3.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи</p>	<p>3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных</p>

		салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого	3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки

		оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.		
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».		
ЛР 2	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.		
ЛР 3	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».		
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.		
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.		
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.		
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.		
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.		
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.		
ЛР 13	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		

1.4. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля «ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» составляет 114 часов (1 день в неделю).

Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится 1 раз в неделю.

1.5. Место учебной практики УП.03.01 в структуре профессионального модуля ПМ.03

Учебная практика УП.03.01 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»:

МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента».

МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента».

1.6. Место прохождения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком утвержденного учебного плана, проводится в лаборатории: «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» оснащенных в соответствии с п.6.2.1 примерной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
Тема 1. Вводное занятие. Охрана труда при выполнении учебных работ. Выполнение работ по подготовке сырья, приготовлению и непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов, заправок, разнообразного ассортимента.	6
Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат «Зеленый», «Весна», из редиса, свежих огурцов и помидоров, «Витаминный», из курицы с сельдереем, и яблоками, из маринованной свеклы с яблоками, из тыквы по - чувашски, из белокачанной капусты с яблоками и сельдереем, из моркови с орехами, и медом, овощной с яблоками и сладким перцем, «Греческий».	24

	<p>Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: «Летний», картофельный, мясной, «Столичный», рыбный, «Цезарь». подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей: из апельсина с капустой, с ветчиной и сыром, из куриного филе и фруктов, рыбный, овощей.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск винегретов: овощной, с сельдью, из фруктов и овощей.</p>	
<p>Тема 3. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок, разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами. 2 Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и отпуск сложных бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление: канапе с сыром, с сыром и окороком, паштетом; корзиночек с салатом, с паштетом, с языком; волованов с курицей, салатом.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск: «Помидоры, фаршированные грибами, яйцом и луком, творогом, икрой баклажанной, овощной, кабачковой». Закуска овощная с чесноком, свекольная с орехами.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и отпуск: «Салат яичный», «Яйца под майонезом с гарниром», «Яйца фаршированные сельдью и луком»; закуски: из плавленного сыра с яйцом и майонезом, рубленые яйца с маслом и луком.</p>	36
<p>Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление, отпуск «Сельдь с гарниром», «Сельдь рубленая», «Сельдь с картофелем и маслом», «Рыба под майонезом», «Жареная рыба под маринадом», «Форшмак картофельный с сельдью».</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск «Салата крабовый», «Кальмары под майонезом», «Рыба заливная с гарниром», «Паштет рыбный».</p>	12

<p>Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и отпуск: «Филе птицы под майонезом», «Курица фаршированная (галантин)», «Корнеттики с муссом ветчинным», «Ростбиф с гарниром» Приготовление, оформление и отпуск: «Рулет мясной с черносливом», «Рулет из курицы со свиной и черносливом», закуска «Уральский рулет». Приготовление, подготовка к реализации: заливное из дичи, студень из свинины, холодец по- домашнему, паштет из печени.</p>	<p>30</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Выполнение практической итоговой работы</p>	<p>6</p>
<p>Итого</p>		<p>114</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к проведению учебной практики

Продолжительность учебного дня студента, во время практики, определяется согласно трудовому законодательству из расчета 6 часов в день при возрасте 16-18 лет

Со студентами обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на рабочем месте практиканта.

К прохождению практики допускаются студенты, освоившие теоретический курс обучения в рамках профессионального модуля, и прошедшие профосмотр, с занесением медицинских данных в медкнижку, и текущую аттестацию по междисциплинарным курсам.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает прохождение практики в современной лаборатории, оснащенной согласно требованиям п. 6.2.1 по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

«**Учебная кухня ресторана**» оснащена: Печи с функцией конвекции, духовые шкафы, микроволновка, конвектоматы, весы электронные, плиты индукционные, холодильные шкафы с прозрачной дверью, холодильные шкафы с глухой дверью, мясорубки электрические, миксеры планерные блендеры погружные ручные, стеллажи для посуды, стеллажи для продуктов, столы производственные из нержавеющей стали, посуда для индукции (кастрюли, сковороды, сотейники), миски нержавеющей стали разного диаметра (от 14мм до 30мм), доски из пластмассы разных цветов(согласно требованиям системы ХАССП),доски из дуба, инвентарь из нержавеющей стали (лопатки для разных назначений, венчики, ложки, вилки, ножи для разных работ, овощечистки, терки, наборы ножей для карвинга) Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.3.1. Основные печатные издания

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Г.П. Семичев.- 3-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2020-256 с.
2. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

3.3.2. Основные электронные издания

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Для полного усвоения курса учебной практики необходимы знания, умения, навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Учебная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса, в форме практических занятий в лаборатории, под руководством преподавателя. Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Итогом учебной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, знаний и умений в форме зачета. Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций и выполнении итоговой работы по всему профессиональному модулю.