

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**Рабочая программа
учебной практики УП.03**

**в рамках модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
форм обслуживания.**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
по программе подготовки специалистов среднего звена

Кузоватово 2019

Рабочая программа учебной практики УП.03 (ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года №31565

РАССМОТРЕНА

Цикловой методической комиссией
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 30.08 2016 № 1)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора ПО
ОГБПОУ «КТТ»

_____ Н.В. Филиппов

_____ 20____ г

Разработчик:

Панина Ирина Владимировна , преподаватель профессиональных дисциплин первой квалификационной категории в ОГБПОУ «КТТ».

1.Паспорт программы учебной практики УП.03

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.03 является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в рамках модуля ПМ.03 « Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.», по окончании изучения МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента», МДК 03.02 «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (приказ министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828.), в части освоения квалификации специалист по поварскому и

кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2 Цели учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен

иметь практический опыт :

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

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

1.3. Количество часов на освоение практики:

Всего- 36 часов

2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ и видов работ УП	П К	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	П К 3 . 1 .	Тема 1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6
2. Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации холодных соусов,	П К 3 . 2 .	Тема 2.Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление холодных	6

заправок.			соусов, заправок. 4. Творческое оформление холодными соусами.. 5.Бракераж	
3. Ведение процесса приготовления и оформления, подготовки к реализации салатов.	П К 3 . 3 .	Тема 3. Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление салатов. 4. Творческое оформление салатов. 5.Бракераж	6
4. Ведение процесса приготовления и оформления, подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	П К . 3 . 4	Тема 4.Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление сложных открытых и закрытых бутербродов, канапе, холодных закусок. 4. Творческое оформление бутербродов. 5.Бракераж	6
5. Ведение процесса приготовления и оформления, подготовки к реализации	П К 3 . 5 .	Тема 5.Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление	6

блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		водного сырья.	холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.. 4. Творческое оформление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 5.Бракераж	
6.Ведение процесса приготовления и оформления, подготовки к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	П К 3 . 6 .	Тема 6.Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.. 4. Творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. 5.Бракераж	6
Форма итогового контроля дифференцированный зачёт				
Итого:				3 6

3. Условия организации и проведения учебной практики.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебном кабинете «Технология приготовления пищи» и лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование Учебная кухня ресторана оборудована технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок: весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогениратор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; 22 печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Богачёва А.А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, учеб. пособие/авт. Составитель А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, Ростов н/Д: Феникс, 2018 г.
2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник , издательский центр «Академия», 2018 г.- 256 с.
3. Семичёва Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, Учебник, Семичева Г.П. М.: Академия, 2017 г.

Дополнительные

источники:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров:
учебное пособие. – М.: Академия, 2018 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2018 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2017 г.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»
[Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания»
[Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика УП.03 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно, в рамках профессионального модуля. Учебная практика УП.03 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **36 часов**. Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Учебная практика УП.03 обучающихся осуществляется в учебном кулинарном цехе ОГБПОУ «КТТ». Своевременно издаются приказы о проведении практики, сдаются отчёты о прохождении УП.03. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности. Организация учебной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

После освоения УП.03 и сдачи документов проводится – дифференцированный зачёт.

4.Контроль и оценка результатов практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета

Результаты	Основные	Формы и методы
------------	----------	----------------

обучения (освоенный практический опыт)	показатели оценки результата	контроля и оценки результатов обучения
Приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции.	Свободное владение приемами определения качества сырья.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству в процессе тренировочных упражнений производственной деятельности.
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.	Свободное владение подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого инвентаря и оборудования.
использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных блюд.	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд.
выбирать методы контроля качества и	Свободное владение методом	Экспертная оценка выбора метода

безопасности приготовления сложных холодных блюд.	контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд.	контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд.
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд.	Свободное владение выбором температурного и временного режима подачи и хранения сложной холодной продукции.	Экспертное наблюдение и оценка выбора температурного и временного режима подачи хранения холодных блюд.
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	Свободное владение различными методами оценки качества готовой продукции.	Экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых изделий. Экспертное наблюдение за процессом приготовления. Экспертная оценка готовых блюд.