

Кафедра «Социально-экономические дисциплины, сервис и торговля»



Т.Г. Шевченко
С.С. Иванова
2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализуется по практико-ориентированному (дуальному) обучению
**ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**
по профессии **5.43.01.09 «Повар, кондитер»**

ДЛЯ НАБОРА 2020, 2021, 2022 г

г. БЕНДЕРЫ,
2023

Рабочая программа учебной практики ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального образовательного стандарта профессии начального профессионального образования: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденного Приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 года № 486, зарегистрированного в Минюсте России 27 июня 2014 г № 32885, аутентично используемого в Приднестровской Молдавской Республики на основании Приказа Министерства просвещения ПМР от 09 апреля 2013 года № 456, зарегистрированного Министерством Юстиции ПМР № 6509 от 24 июня 2013 года (САЗ 13-29) и в соответствии с приказом Министерства просвещения ПМР от 19 декабря 2017 года № 1413 «Об утверждении и введении в действие перечня профессии начального профессионального образования, специальностей среднего профессионального образования, направлений подготовки (специальностей высшего профессионального образования)».

Разработчик:

Преподаватель кафедры
СЭДСиТ ПГУ им. Т.Г. Шевченко



Левашкина Галина Семеновна

РАССМОТРЕНО
на кафедре СЭДСиТ
Протокол № 2
от « 20 » 09 2023 г.
И.о. зав. кафедрой
Н. И. Кольник Кольник Н. И.



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

Гринь О. В.

Учебно-методический кабинет «20» 09 2023 г.

№ 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП).

Программа учебной практики является частью ОПОП по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения соответствующими видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

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

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество недель (часов) на освоение учебной практики реализованных на площадках предприятия-партнёра:

Всего 6 недель, 216 часов

III курс; V семестр – 36 часов.

III курс; VI семестр – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результатов учебной практики
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов учебной практики
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

реализуется на площадках предприятия - партнёра:

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол -во часов	Виды работ	Наименование тем практики
1	2	3	4	5
ПК 3.1 3.4	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	24	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и реализации бутербродов в ассортименте.	1. Введение. Приготовление простых открытых бутербродов. 2. Приготовление бутербродов с рыбными продуктами. 3. Приготовление закрытых бутербродов. 4. Приготовление волованов с различными начинками.
ПК 3.1 3.3	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	90	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и реализации салатов и закусок из овощей в ассортименте.	1. Приготовление салатов из сырых овощей. 2. Приготовление салатов из варёных овощей. 3. Приготовление салатов молдавской кухни из сырых овощей. 4. Приготовление салатов молдавской кухни из сырых овощей сложного приготовления. 5. Приготовление салатов молдавской кухни из овощей. 6. Приготовление салатов картофельных. 7. Приготовление винегретов. 8. Приготовление рыбных салатов. 9. Приготовление мясных салатов. 10. Приготовление мясных салатов со свежими овощами. 11. Приготовление мясных салатов сложного приготовления. 12. Приготовление салатов-коктейлей. 13. Приготовление салатов-коктейлей сложного приготовления. 14. Приготовление десертных салатов 15. Приготовление десертных салатов

				сложного приготовления.
ПК 3.1 3.2	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	12	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и реализации холодных соусов в ассортименте	1. Приготовление холодных соусов на растительном масле и его производные. 2. Приготовление холодных соусов на уксусе и масленных смесей.
ПК 3.1 3.2 3.4	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	48	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и реализации холодных закусок из яиц, грибов и овощей в ассортименте.	1. Приготовление холодных закусок из овощей. 2. Приготовление холодных закусок из овощей сложного приготовления. 3. Приготовление холодных закусок из грибов. 4. Приготовление холодных закусок из яиц с рыбной гастрономией. 5. Приготовление холодных закусок из яиц с овощами, мясной гастрономии. 6. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей молдавской кулинарии (РК). 7. Приготовление фаршированных закусок из овощей. 8. Приготовление закусок из омлета.
ПК 3.1 3.5	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	12	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и реализации холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.	1. Приготовление холодных блюд и закусок из солёной рыбы. 2. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.
ПК 3.1 3.6	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	18	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и реализации холодных блюд и закусок из мяса в ассортименте	1. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. 2. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы сложного приготовления.

ПК 3.1 3.6	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	10	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и реализации холодных блюд и закусок из мяса птицы и субпродуктов в ассортименте.	1. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса птицы. 2. Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.
		2	Дифференцирова нный зачет	
	Всего	216		

3.2 Содержание практики

	Код и наименование профессиональных модулей, разделов и тем.	Содержание практики	Кол-во часов.
	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Раздел 1. Приготовление бутербродов в ассортименте		24
1	Введение. Приготовление простых открытых бутербродов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление открытых бутербродов: Бутерброд с сыром; Бутерброд с паштетом; Бутерброд с мясными гастрономическими	6
2	Приготовление бутербродов с рыбными продуктами.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов с рыбными продуктами: Бутерброды с сельдью или килькой; Бутерброды с рыбными консервами; Бутерброды с килькой и яйцом.	6
3	Приготовление закрытых бутербродов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых бутербродов: Закрытые бутерброды с мясными или мясными гастрономическими продуктами;	6

		Закрытые бутерброды с сыром; Канапе с сыром и окороком.	
4	Приготовление волованов с различными начинками	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление волованов: Волованы с окороком; волованы с курицей, волованы с сёмгой.	6
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Раздел 2. Приготовление салатов и закусок из овощей в ассортименте.			90
5	Приготовление салатов из сырых овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей: Салат зелёный с огурцами и помидорами; Салат из сырых овощей; Салат из свежих помидор со сладким перцем.	6
6	Приготовление салатов из варёных овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из варёных овощей: Салат из свеклы с черносливом и чесноком; Салат из свеклы с сыром и чесноком;	6
7	Приготовление салатов молдавской кухни из сырых овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов молдавской кухни (РК). 3. Приготовление салатов молдавской кухни (РК): Салат «Дойна»; Салат «Лето»; Салат «Любительский».	6
8	Приготовление салатов молдавской кухни из сырых овощей сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из овощей: Салат «Молдавский» (молд.); Салат из	6

		цветной капусты, помидоров и зеленью; Салат «Летний».	
9	Приготовление салатов молдавской кухни из овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление: Салат «Степной» из разных овощей; Закуска из творога по-молдавски.	6
10	Приготовление салатов картофельных.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из варёных овощей: Салат картофельный; Салат картофельный с сельдью; Салат картофельный с огурцами или капустой.	6
11	Приготовление винегретов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству винегретов. 3. Приготовление винегретов: Винегрет овощной; Винегрет с сельдью; Винегрет с грибами; Винегрет по-бендерски(РК); Винегрет по-домашнему.	6
12	Приготовление рыбных салатов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление рыбных салатов: Салат рыбный; Салат рыбный деликатесный; Салат с рыбой горячего копчения.	6
13	Приготовление мясных салатов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление мясных салатов: Салат мясной; Салат столичный; Салат с птицей.	6
14	Приготовление мясных салатов со свежими овощами.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление мясных салатов: Салат «Журавинка»; Салат «Цезарь»	6

15	Приготовление мясных салатов сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление мясных салатов: Салат из птицы с орехами; Салат по-татарски.	6
16	Приготовление салатов-коктейлей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов-коктейлей 3. Приготовление мясных салатов-коктейлей: Салат-коктейль овощной; Салат-коктейль «Пёстрый»; Салат-коктейль «Фантазия»	6
17	Приготовление салатов-коктейлей сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов-коктейлей 3. Приготовление мясных салатов-коктейлей: Салат-коктейль «Мясной»; Салат-коктейль из ветчины и сыра; Салат-коктейль с курицей.	6
18	Приготовление десертных салатов	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству десертных салатов-коктейлей 3. Приготовление десертных салатов-коктейлей: Салат-коктейль фруктовый; Салат-коктейль яблочно-апельсиновый; Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами.	6
19	Приготовление десертных салатов сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству десертных салатов-коктейлей 3. Приготовление десертных салатов-коктейлей: Салат-коктейль фруктовый с мармеладом; Салат-коктейль с бананом; Салат-коктейль «Радость».	6
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			12

	Раздел 3. Приготовление холодных соусов для холодных блюд и закусок		
20	Приготовление холодных соусов на растительном масле и его производные.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий для холодных соусов к холодным блюдам и закускам. 3. Приготовление соусов: Соус майонез, Соус майонез с корнишонами; Майонез с томатом и луком; Майонез со сметаной.	6
21	Приготовление холодных соусов на уксусе и масленных смесей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий для холодных соусов к холодным блюдам и закускам. 3. Приготовление соусов: Маринад овощной с томатом; Соус творожный с зеленью; Масло зелёное; Масло сырное, масло селёдочное.	6
	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Раздел 4. Приготовление холодных закусок из яиц, грибов и овощей в ассортименте.		48
22	Приготовление холодных закусок из овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок: Икра овощная; закуска «Лаззат», Икра из брынзы и помидор.	6
23	Приготовление холодных закусок из овощей сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок: Фасоль протёртая; Рулетики из баклажанов с орехами; Перец жареный;	6
24	Приготовление фаршированных закусок из овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей: Помидоры, фаршированные брынзой и маслом; Помидоры, фаршированные мясным салатом. Перец, фаршированный сыром.	6

25	Приготовление холодных закусок из грибов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из грибов. 3. Приготовление закусок: Икра грибная; Помидоры фаршированные грибами; Грибы фаршированные (молд.).	6
26	Приготовление холодных закусок из яиц с рыбной гастрономией.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок: Яйца, фаршированные сельдью и луком; Яйца с сельдью; Закуска из яиц со шпротами.	6
27	Приготовление холодных закусок из яиц с овощами, мясной гастрономии.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок: Яйца под майонезом с гарниром; Яйца, фаршированные по-днестровски, Яйца с помидорами, фаршированными ветчиной и грибами.	6
28	Приготовление закусок из омлета.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок: Омлет с ветчиной и помидорами; Омлет с сыром и ветчиной, Омлет с кабачками.	6
29	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей молдавской кулинарии (РК).	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление блюд и закусок: Перец жареный; Икра закусочная; Закуска из помидоров с брынзой.	6
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Раздел 5. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.			12
30	Приготовление холодных блюд и закусок из солёной рыбы.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из	6

		рыбы. 3. Приготовление блюд и закусок из рыбы: Сельдь рубленая; Сельдь рубленая с гарниром; Сельдь с картофелем и маслом.	
31	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из рыбы. 3. Приготовление блюд и закусок из рыбы: Рыба в соусе (молд.); Рыба под майонезом. Жареная рыба под маринадом;	6
	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса в ассортименте		18
32	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных закусок из мяса. 3. Приготовление блюд и закусок из мяса: Мясной окорок по-деревенски; Ассорти мясное.	6
33	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из мяса. 3. Приготовление блюд и закусок из мяса: Мясо или язык отварные с гарниром; Мясной хлеб в форме.	6
34	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из мяса, птицы. 3. Приготовление блюд и закусок из мяса, птицы: Рулет с яйцом; Рулет из птицы; Рулет из курицы с омлетом и грибами.	6
	ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Раздел 7. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса птицы и субпродуктов в ассортименте.		10
35	Приготовление холодных	1. Организация рабочего места, подбор	6

	блюд и закусок из мяса птицы.	инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из мяса птицы. 3. Приготовление блюд и закусок из мяса птицы: Филе птицы под майонезом; Мясо птицы жареное с гарниром; Филе птицы с рубленым желе.	
36	Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из субпродуктов. 3. Приготовление блюд и закусок из субпродуктов: Паштет из печени; Паштет из птицы; Печень курицы в маринаде по-слободзейски; Язык отварной с овощами.	4
	Дифференцированный зачет		2
	Итого		216

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к учебно- методическому обеспечению практики:

- Перечень заданий по учебной практике;
- Методические рекомендации по организации и проведению учебной практике;
- Рекомендации по заполнению отчётной документации;
- Комплект раздаточного материала;
- Рабочие тетради;
- Технологические карточки.

4.1.1 Требования к разрядам согласно тарифно-квалификационной характеристике

445. Повар

3-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц, жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков, запекание овощных и крупяных изделий, процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий,

приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов, порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

446. Повар

4-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром, варка бульонов, супов, приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатация технологического оборудования.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная практика отрабатывается в кухне-лаборатории ГОУ СПО БТТТ и на площадках предприятия – партнёра.

1. Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;

- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, презентации, видео ролики).

2. Оборудование кухни-лаборатории ГОУ СПО БТТТ и на площадках предприятия – партнёра.:

- весоизмерительное оборудование;
- электрические плиты;
- бойлер;
- электрическая мясорубка;
- миксер;
- комбайн;
- жарочный шкаф.

Инвентарь:

- ситейники, сита, различные формы, сковороды, противни, кастрюли.

Инструменты:

- поварская тройка, ложка, нож карбовочный, нож для удаления.

Столовая посуда.

4.3. Перечень учебных заданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова - «Кулинария», Издательство Москва: Академия, год 2014.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/>
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

Дополнительные источники:

1. Г.П. Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Издательство: Москва: Академия, год: 2019.

2. В.П.Золин - «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Издательство Москва : Академия, год 2003.
3. Т.А.Качурина - «Кулинария», Издательство Москва: Академия, год 2007 .
4. З.П.Матюхина - «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Издательство Москва: Академия, год 2014.
5. И.И. Потапова - «Калькуляция и учет», Издательство М.: Академия, год 2014.
6. В.В.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Издательство Москва, год 2012.
7. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Издательство К.: ООО «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», год 2010 .

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки выполнения практического задания.

Работы, выполненные в ходе учебной практики, отражаются в дневниках.

5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В процессе приобретения практического опыта во время прохождения учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; по результатам практического задания выставляются оценки. Обучающийся выполняет пробные работы. В конце прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся сдает дифференцированный зачет. Оценка за работу вносится в ведомость.