	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

Е.Ю. Шевченко

« 22 » марта 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

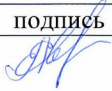

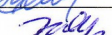
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

РП УП СМК 7.2.1.-03-17

Версия 1

Дата введения: 01.09.2017

	Должность	Фамилия	подпись	Дата
<i>Разработали</i>	мастер производственного обучения	Метла А.Е.		27.02.17
<i>Проверил</i>	Председатель ПЦК	М.А. Григорьева		28.02.17
<i>Согласовал</i>	Зав. отделением	Н.Э. Харченко		01.03.17

РП УП СМК 7.2.1 –03– 17

стр. 2

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.01.09 Повар, кондитер,

входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Разработчики:

Метла А.Е. мастер производственного обучения
Колледжа туризма Санкт - Петербурга

Рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии отделения «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт-Петербурга
Протокол № 7 от « 01 » марта 2017 г.

Рассмотрена и принята Методическим советом Колледжа туризма Санкт-Петербурга
Протокол № 4 от «22» марта 2017 г.

Согласовано с работодателем:

ООО Лакулла
Наименование организации/предприятия

Генеральный директор
должность

личная подпись

Вайтович А.В.
фамилия, имя, отчество

« 22 » марта 2017г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью примерной основной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkillsRussia.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики должен:

Знать:

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

Уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать техническое 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании, неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.2.1 Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.2.2 Перечень общих компетенций

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по профессии СПО 43.01.09 должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
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 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

1.2.3 Перечень профессиональных компетенций

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по профессии СПО 43.01.09 должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики – 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ03

2.1. Тематический план программы учебной практики профессионального модуля ПМ03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Коды профессиональных компетенций	Наименование структурных элементов модуля	Всего часов	Семестр
ПК 3.1 – ПК 3.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7.	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	3
ПК 3.1 – ПК 3.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7.	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	66	3
Итого		72	

2.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Наименование тем	Содержание	Всего часов
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности. 2. Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на учебной практике. 3. Проведение первичного инструктажа правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним на рабочем месте. 4. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. 5. Требования профессионального стандарта к работникам предприятий общественного питания. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. 6. Освоение приемов организации рабочих мест по ведению процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор инвентаря и инструментов для обработки и приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции. Приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. 	6
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		66
Тема 2.1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Содержание <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе приготовления холодных соусов и заправок, подготовки к реализации. 2. Освоение способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. 3. Освоение приемов оценки наличия, проверки годности соусов и заправок собственного производства органолептическим способом. 	6

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом. 5. Освоение приемов обработки различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов. Владеть приемами минимизации отходов при приготовлении холодных соусов, заправок. 6. Освоение приемов охлаждения, вакуумирования и соблюдение температурного режима холодных соусов, заправок. 7. Освоение приемов хранения готовых холодных соусов и заправок. 8. Освоение приемов порционирования и подбор готовых холодных соусов и заправок к блюдам. 9. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении холодных соусов и заправок. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных соусов и заправок с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 	
Тема 2.2.	Содержание	18
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе приготовления полуфабрикатов, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента. 2. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества салатов разнообразного ассортимента. 3. Освоение приемов тепловой обработки овощей, мяса, рыбы, птицы для приготовления салатов. 4. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом для приготовления салатов разнообразного ассортимента. 	6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освоение способов приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента. 2. Освоение приемов нарезки подготовленных овощей, мяса, рыбы, птицы для приготовления салатов разнообразного ассортимента. 	6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освоение приемов хранения подготовленных овощей, мяса, рыбы, птицы для салатов разнообразного ассортимента. 	6

	2. Освоение приемов порционирования салатов на вынос, эстетично упаковывать и хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 3. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении салатов разнообразного ассортимента. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления салатов разнообразного ассортимента с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Тема 2.3.	Содержание	18
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	1. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. 2. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества бутербродов открытых и закрытых, канапе разнообразного ассортимента. 3. Освоение приемов приготовления сложных бутербродов, канапе разнообразного ассортимента. 4. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом для приготовления бутербродов и канапе разнообразного ассортимента.	6
	1. Освоение приемов приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента. 2. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом для приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента. 3. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества холодных закусок разнообразного ассортимента.	6
	1. Освоение приемов упаковки на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. 2. Освоение приемов складирования неиспользованных продуктов для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. 3. Освоение приемов к подготовке, уборке рабочего места, безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	6
Тема 2.4	Содержание	12
Приготовление, творческое оформление и	1. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции,	6

подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>ХАССП) в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <ol style="list-style-type: none"> Освоение ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Освоение норм расходов, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 	
	<ol style="list-style-type: none"> Освоение приемов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Освоение приемов оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи, упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Освоение приемов к подготовке, уборке рабочего места, безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 	6
<p>Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Освоение ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных блюд мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Освоение норм расходов, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 	12
	<ol style="list-style-type: none"> Освоение приемов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Освоение приемов оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи, упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Освоение приемов к подготовке, уборке рабочего места, безопасной эксплуатации 	6

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	
	<i>Дифференцированный зачет</i>	
	ИТОГО:	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики требует наличия учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методических материалов мастера;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного цеха ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна ;
- шкаф холодильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- гриль электрический;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- весы настольные электрические
- машина посудомоечная;
- стеллаж;

Оснащение рабочих мест учебного цеха ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковороды;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные источники (печатные):

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья[Электронный ресурс]/М.В.Володина .-3-е изд. –М: Издательский центр «Академия»,2015.-Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049>.- (Дата обращения:11.01.2018)
2. Дубровская, Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум/Н.И.Дубровская.-4-е изд.-М.:Издательский центр "Академия", 2014.-Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94421/>.- (Дата обращения:17.01.2018)
3. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]/Т.А.Качурина.-7-е изд., стер.-М.:Издательский центр "Академия", 2014 .-Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/93514/>.- (Дата обращения:17.01.2018)
4. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь/Т.А.Качурина.- 9-е изд., стер.-М.:Издательский центр "Академия", 2014.-Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94513/>.- (Дата обращения:17.01.2018)
5. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/Т.А.Качурина.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383>.- (Дата обращения:11.01.2018)
6. Козлова, С.Н., Кулинарная характеристика блюд / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина; Допущено Минобразования России в качестве учебного пособия для НПО.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2007.-192с.
7. Леонова,И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли[Электронный ресурс]/ Леонова И.Б.- М.:Издательский центр "Академия", 2013.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/48162/>.- (Дата обращения:17.01.2018)
8. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина.-6-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2015.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/164328/>.- (Дата обращения:12.01.2018)

9. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов:Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина,Т.А.Лаушкина.-3-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия",2014.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94383/>.- (Дата обращения:12.01.2018)
10. Шильман ,Л.З. Технологические процессы предприятий питания[Электронный ресурс]/Л.З.Шильман .-5-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2014 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=128130>.- (Дата обращения:11.01.2018)

Дополнительные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/И.П.Самородова.-4-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2016.- 192с.
2. Самородова,И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования[Электронный ресурс]/И.П.Самородова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2015.- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/165051/>.- (Дата обращения:12.01.2018)

3.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы учебной практики ПМ03 предусматривает выполнение обучающимися заданий по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОУ, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Учет результатов освоения профессионального модуля по учебной практике осуществляется руководителем группы в журнале производственного обучения.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационным листом, характеристикой с места прохождения практики, дневником) и предоставлением отчета.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов 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	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Наблюдение в процессе учебной практики за умением 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	Наблюдение в процессе учебной практики за умением 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	Наблюдение в процессе учебной практики за умением 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	Наблюдение в процессе учебной практики за умением осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по УП.
ОК 3. Планировать и реализовывать	Выполнение практических заданий по УП.

собственное профессиональное и личностное развитие.	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнения презентаций.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.

Текущий контроль результатов освоения учебной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам учебной практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения учебной практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по учебной практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

полуфабрикатов; эстетические требования к оформлению готовой продукции.

Специфика данного ПМ позволяют проверить у обучающихся сформированность профессиональных и общих компетенций. Для этого разработаны формы контроля в виде дифференцированного зачета.

Содержание учебной практики ПМ.03 способствует систематизации изучаемых знаний и осваиваемых компетенций. Особенность программы состоит в том, что она учитывает межпредметные связи и изучается параллельно с дисциплинами ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП 02 Физиология питания, ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья. Студенты, работая по программе, опираются на знания, полученные при изучении этих дисциплин.

Программа модуля предусматривает приобретение умений и навыков на предприятии. Программа ПМ 03 представляет прохождение учебной практики в объеме 72 часов, закрепляет умения и приобретенные навыки в результате освоения ПМ и подтверждаются на дифференцированном зачете ПК и ОК обучающимися.

При заполнении дневника и отчета по учебной практике обучающийся опирается на методические указания, которые составлены доступным языком, что позволяет обучающемуся освоить знания и умения по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Вайтович А.В. ООО «Лагуша»

ФИО работодателя

Место работы

Подпись

