

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09 декабря 2016 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»
Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа учебной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2 Место учебной практики в структуре образовательной программы: учебная практика УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента относится к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

В результате освоения учебной практики обучающийся 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 ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих 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.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

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 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

ВД	Наименование профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
УП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	132
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	4	5
УП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12	
Тема 2.1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	12	2
	1. Охрана труда, пожарная безопасность, санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации, хранения и температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	
	2. Организация и техническое оснащение, использование инвентаря, посуды, инструментов для работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		132	
Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	132	2
	1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	6	
	2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации заправочных супов (щи, борщи).	6	

3.	Приготовление, назначение, подготовка к реализации заправочных супов (рассольники и солянки).	6
4.	Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, прозрачных супов (гарниров к ним) и национальных супов.	6
5.	Приготовление, подготовка к реализации сладких, молочных и холодных супов.	6
6.	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	6
7.	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке (красный, белый, молочный, сметанный).	6
8.	Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление, подготовка к реализации сладких соусов и заправок.	6
9.	Приготовление, подготовка к реализации, горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (отварные, припущенные, жареные).	6
10.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (тушеных, запеченых).	6
11.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.	6
12.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	6
13.	Классификация, ассортимент, приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц.	6
14.	Классификация, ассортимент, приготовление, подготовка к реализации блюд из творога, сыра	6
15.	Приготовление и оформление горячих традиционных и национальных мучных блюд из теста с фаршем.	6
16.	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
17.	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных).	6
18.	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных).	6
19.	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (тушеных и запеченых).	6
20.	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6
21.	Приготовление и подготовка к реализации горячих закусок.	6
22.	Зачетное занятие	6

		Bcero	144	
--	--	--------------	------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Поварское дело.

Оборудование мастерской Поварское дело:

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Холодильное оборудование

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

Механическое оборудование

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Термоупаковщик

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж

Моечная ванна двухсекционная

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь

Гастроремкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л

Набор сотейников

Сковорода

Набор разделочных досок (пластик)

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан

Венчик

Миски нержавеющая сталь

Сито

Лопатки (металлические, силиконовые)

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные

Набор ножей

Набор выемок

Корзина для мусора

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) : учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Лутошкина, Г.Г. – Технческое оснащение и организация рабочего места (4-е издание) учебник топ -50. М.: Издательсий центр « Академия» 2019.

3. Матюхина, З.П. Королькова Э.П. –Товароведение пищевых продуктов - М.: Издательский центр «Академия», 2019.

4. Матюхина, З.П - Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (11-е изд.) М.: Издательский центр «Академия», 2018.

5. Потапова, И.И. – Основы калькуляция и учета (1-е изд.) учебник, М.: Издательсий центр « Академия» 2019.

6. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 11-е изд., учебник, М. : Издательский центр «Академия», 2019.

7. Усов, В.А. – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (15-е изд.) учеб. пособие, М. : Издательский центр «Академия», 2019.

8. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

9. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учебник , М. : Издательский центр «Академия», 2019.

10. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учебник , М. : Издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительная литература:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.

4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.

5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

«Гастроном»

Интернет ресурсы:

<http://www.book.ru>

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в процессе проведения практических занятий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Знает:		
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>письменный опрос, устный опрос, тестирование</p>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;		
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Умеет:		
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация</p>

инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.	в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ		
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		