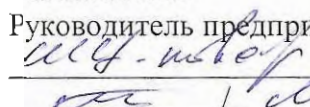


Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Согласовано:

Руководитель предприятия

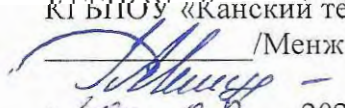

«31» 08 2023 г.



Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

 /Менжиктский Р.А./

«30» 08 2023 г.

Программа производственной практики

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

43.01.09 Повар, кондитер

Сочетание квалификаций, в соответствии с ФГОС
повар, кондитер

Канск,

2023 г

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом №1569 от 09.12.2016 г., Министерства образования и науки РФ, входящий в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм № 4489 и примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №1 от 28.03.2017г.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Разработчики:

Хайлова Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории

Мельникова Т.А, мастер производственного обучения

6. Структура и содержание производственной практики
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Общая трудоемкость производственной практики составляет 216 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 36 часа	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление борщ украинский, борщ московский	Приготовление щиз из свежей капусты, щиз по-уральски, щиз из квашенной капусты, солянка мясная сборная, солянка овощная	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента-36 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление соусов красных и белых и их производные	Приготовление соусов красных и белых и их производные	Приготовление соусов сладких и десертов	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.

1.Цели производственной практики

Целями производственной практики являются:

приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК.2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК.2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

2. Задачи производственной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля 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;

оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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 продуктов, 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 учётом требований безопасности готовой продукции.

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 правил 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;

3. Форма проведения производственной практики:

рассредоточенная

4. Место и время проведения производственной практики:

Производственная кухня ресторана ИП.Перчини

согласно графика учебно-производственных работ и расписания занятий.

5. Компетенции студента, формируемые в результате прохождения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК.2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК.2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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 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 подготовленности

ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3	Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента-36час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, оформление и отпуск блюд (картофельное пюре, картофель в молоке, припущенные брокколи и цветная капуста)	Приготовление, оформление и отпуск блюд (картофель, запеченный с грибами, картофель «бек», овощной гратен)	Приготовление, оформление и отпуск блюд (рагу, картофель тушеный с грибами, капуста тушеная)	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
4	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента -36час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации	Приготовление, подготовка к реализации	Приготовление, подготовка к реализации	Приготовление, подготовка к реализации блюд	экспертное наблюдение за выполнением

		зации рабоче го места и безопа сности труда	блю д из яиц (омлет ы, варка яиц в ассорт имент е)	блю д творог а (пудин г, творо жные шарик и, варен ики ленив ые, сырни ки)	сыра (крокет ы из сыра, суфле из сыра, сыр обжаре нный в тесте	самос тоятел ьной работ ы.
	Раздел модуля 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента- 36час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда	Приго товле ние, оформ ление и отпус к блю д из отвар ной и припу щенно й рыбы (Рыба отвар ная судак, горбу ша, припу щенна я рыба в целом виде, порци онны ми куска ми, по- русск и)	Приго товле ние, оформ ление и отпус к блю д из тушен ой рыбы (рыба тушен ная с овоща ми, филе рыбы с овоща ми)	Пригот овлени е, оформ ление и отпуск блю д из нерыб ного водног о сырья (кальм ар фарши рованн ый, кревет ки в соусе)	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
	Раздел модуля 6	Вводн				

	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.- 30час	ый инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в отварном и припущенном (мясо отварное, кнели паровые, рулька, мясной рулет)	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов и мяса в жареном виде и во фритюре (Ростбиф, свинина жареная, бифштекс, стейки, котлеты, отбивные)		экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
	Дифференцированный зачет-бчас					

7. Форма промежуточной аттестации по итогам практики:
Дифференцированный зачёт

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики
Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2020
2. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: Лабораторный практикум.- М.: Академия, 2023

3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2024
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2024

Электронные издания:

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2021 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии: «Повар» В 4-х ч.- М.: Академия, 2023 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

9. Материально-техническое обеспечение учебной практики:

Реализация программы ПП ПМ. 04 может осуществляться в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам деятельности.

Оснащение рабочих мест в производственных цехах кулинарного цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

Оснащение рабочих мест в производственных цехах:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование:

Весы настольные электронные;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер ручной;
Мясорубка;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Куттер;
Процессор кухонный;
Овощерезка;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный ;
Производственный стол с деревянным покрытием;
Производственный стол с мраморным покрытием;
Моечная ванна;
Стеллаж передвижной;
Машина посудомоечная;
Миксер погружной;
Термометр инфокрасный;
Термометр со щупом.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Разделочные доски;
Ножи поварской тройки;
Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;

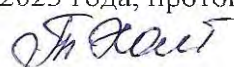
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Гастроемкости
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито;
Сито конусообразное(шенуа) .

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09**
Повар, кондитер.

Автор (ы): Т.И. Хайлова, Мельникова Т.А
Рецензент (ы) _____

Программа одобрена на заседании методической комиссии повар, кондитер

от 11.04. 2023 года, протокол № 5



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09**
Повар, кондитер.

Автор (ы): Т.И. Хайлова, Мельникова Т.А
Рецензент (ы) _____

Программа одобрена на заседании методической комиссии повар, кондитер

от 11.04.2023 года, протокол № 5