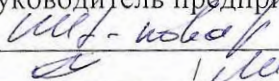


Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Согласовано:

Руководитель предприятия


« 31 » 08 2023

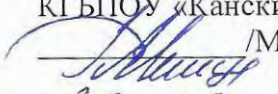


Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

/Менжитский Р.А./


« 30 » 08 2023 г.

Программа производственной практики
ПМ.01

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Сочетание квалификаций, в соответствии с ФГОС
Повар, кондитер

Канск,

2023 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 высшей квалификационной категории

1. Цели производственной практики

Целями учебной практики являются:

приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1.. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК.1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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;

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), упаковки 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:

требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

3. Форма проведения производственной практики:

концентрированная

4. Место и время проведения производственной практики:

Учебная кухня ресторана

ИП.ресторан «Перчини» И.П.Фёдоров

согласно графика учебно-производственных работ и расписания занятий.

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

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

ПК 1.1.. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК.1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекста

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

6. Структура и содержание производственной практики

ПМ.01

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Общая трудоемкость учебной практики составляет 144 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.- 144час					
1	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.- 12 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации	Первичная обработка нарезка клубнеплодов	Первичная обработка, нарезка и корнеплодов	Первичная обработка, нарезка и плодов	экспертное наблюдение за выполнением

		зации рабоче го места и безопа сности труда	ов.	в	прянос тей	самос тоятел ьной работ ы.
2	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье-12 час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда	Перви чная обраб отка нарезк а клубн еплод ов.	Перви чная обраб отка,н арезка и корне плодо в	Перви чная обрабо тка, нарезк а и плодов и прянос тей	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
3	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: -12 час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда	Перви чная обраб отка нарезк а клубн еплод ов.	Перви чная обраб отка,н арезка и корне плодо в	Перви чная обрабо тка, нарезк а и плодов и прянос тей	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
4	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые- 12час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации	Перви чная обраб отка нарезк а клубн еплод ов.	Перви чная обраб отка,н арезка и корне плодо в	Перви чная обрабо тка, нарезк а и плодов и прянос	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос

		рабоче го места и безопа сности труда			тей	тоятел ьной работ ы.
5	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика -12 час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда	Перви чная обраб отка нарезк а клубн еплод ов.	Перви чная обраб отка,н арезка и корне плодо в	Перви чная обрабо тка, нарезк а и плодов и прянос тей	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
6	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов -12 час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда	Перви чная обраб отка нарезк а клубн еплод ов. 5мин	Перви чная обраб отка,н арезка и корне плодо в	Перви чная обрабо тка, нарезк а и плодов и прянос тей	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
7	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.-12 час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче	Перви чная обраб отка нарезк а клубн еплод ов.	Перви чная обраб отка,н арезка и корне плодо в	Перви чная обрабо тка, нарезк а и плодов и прянос тей	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел

		го места и безопа сности труда				ьной работ ы.
8	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом - 12 час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда 45 мин	Перви чная обраб отка нарезк а клубн еплод ов.	Перви чная обраб отка,н арезка и корне плодо в 1ч30м ин	Перви чная образо вка, нарезк а и плодов и прянос тей 1ч30м ин	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
9	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика -12 час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда 45 мин	Перви чная обраб отка нарезк а клубн еплод ов.	Перви чная обраб отка,н арезка и корне плодо в 1ч30м ин	Перви чная образо вка, нарезк а и плодов и прянос тей 1ч30м ин	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
10	Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь 12час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го	Перви чная обраб отка нарезк а клубн еплод ов.	Перви чная обраб отка,н арезка и корне плодо в	Перви чная образо вка, нарезк а и плодов и прянос тей	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной

		места и безопа сности труда				работ ы.
11	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде -12 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Первичная обработка нарезка клубнеплодов.	Первичная обработка нарезка и корнеплодов в	Первичная обработка нарезка и плодов и пряностей	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
12	Порционировать 12 час(комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	Дифференцированный зачёт				

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. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2023
2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2022

Дополнительная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2017

Электронные издания:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

учебник.- М.: Академия, 2018 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

2. Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2022 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии: «Повар» В 4-х ч.- М.: Академия, 2023 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

1. 3. Виртуальный практикум: Повар, кондитер. - М.: Академия [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия).

9. Материально-техническое обеспечение производственной практики:

Реализация программы ПП ПМ. 01 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест производственного кулинарного цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

Оснащение рабочих мест учебного производственного цеха с зоной для теоретического обучения:

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;

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 14. 04. 2023 года, протокол № 5

Т.И. Хайлова