

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

Согласовано:

Руководитель предприятия

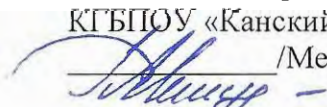
 Менжитский Р.А.
« 01 » 08 2023 г.

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

/Менжитский Р.А./


« 01 » 08 2023 г.

Программа производственной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Сочетание квалификаций, в соответствии с ФГОС
повар, кондитер

Канск,

2023г

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, приказ №1569 от 09.12.2016 г., Министерства образования и науки РФ, входящий в состав укрепленной 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

1. Цели производственной практики

Целями производственной практики являются:

приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

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:

. подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителям

• уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое 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

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, 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;

3. Форма проведения учебной практики:

рассредоточенная

4. Место и время проведения производственной практики:

Кухня ресторана

ИП.Фёдоров: ИП. Ресторан 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 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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

6. Структура и содержание производственной практики
ПМ 03.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Общая трудоемкость производственной практики составляет 288 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-48 час					
1.1	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента-48час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов заправочных	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов пюре заправочных	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов молочных,сладких	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
2	Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента-48час	Вводный инструктаж. Инструктаж по	Приготовление, подготовка к	Приготовление соусов в яично	Приготовление, подготовка к реализации	экспертное наблюдение за выполнением

		органи зации рабоче го места и безопа сности труда	реализ ации соусо в на муке	- масля ных, соусо в на сливк ах. Порци ониرو вание, упако вка для отпус ка на вынос или транс порти рован ия горяч их соусо в	ации сладки х (десерт ных), регион альных , вегета рианск их, диетич еских соусов	м самос тоятел ьной работ ы.
3	<i>Раздел модуля 3</i> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента-48 час	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда	Приго товлен ие, оформ ление и отпуск блюд и гарнир ов из тушен ых и запече нных овоще й и грибо в	Приго товлен ие, оформ ление и отпуск блюд и гарнир ов из тушен ых и запече нных овоще й и грибо в	Пригот овлени е, оформ ление и отпуск блюд и гарнир ов из жарен ых овоще й и грибов	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
4	<i>Раздел модуля 4.</i> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки	Вводн ый инстру ктаж.	. Приго товле ние,	Приго товле ние,	Пригот овлени е,	экспер тное наблю дение

	разнообразного ассортимента-42час	Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	подготовка к реализации блюд из яиц,	подготовка к реализации блюд творога, сыра	подготовка к реализации блюд из муки	за выполнение самостоятельной работы.
5	Раздел модуля 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента-24 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
6	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.-24	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, в отварном и припущенном виде	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в отварном и припущенном виде	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из продуктов в отварном и припущенном виде	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.

				щенко м виде		
7	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде-24	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Первичная обработка нарезка клубнеплодов.	Первичная обработка, нарезка и корнеплодов	Первичная обработка, нарезка и плодов и пряностей	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
10	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде (с соусом и без)-12 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Первичная обработка нарезка клубнеплодов.	Первичная обработка, нарезка и корнеплодов	Первичная обработка, нарезка и плодов и пряностей	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
11	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи. кролика-12час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности	Первичная обработка нарезка клубнеплодов.	Первичная обработка, нарезка и корнеплодов	Первичная обработка, нарезка и плодов и пряностей	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.

		труда				
12	Дифференцированный зачёт-6 час					

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. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2023
- 2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2024

Дополнительная литература:

- 1. Харченко Н.Э Сборник рецептур блюд кулинарных изделий: учебник.- М.: Академия, 2018

Электронные издания:

- 1. Семичёва Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2021 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
- 2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии: «Повар» В 4-х ч.- М.: Академия, 2023 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
- 3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- М.: Академия, 2018 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

9. Материально-техническое обеспечение производственной практики:

Реализация программы ПП ПМ. 03 может осуществляться в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

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

Оснащение рабочих мест в производственных цехах 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;

Машина посудомоечная;
Миксер погружной;
Термометр инфокрасный;
Термометр со щупом.

Инструменты, инвентарь, посуда:

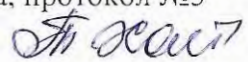
Разделочные доски;
Ножи поварской тройки;
Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Гастроемкости
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито;
Сито конусообразное(шенуа)

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "И. Хайлова", is written over a light blue rectangular stamp.