

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

Согласовано:

Руководитель предприятия

С.С. Иванов
«31» 08 2023 г.



Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

/Менжитский Р.А./

Менжитский Р.А.
«30» 08 2023 г.

Программа учебной практики

ПМ 02.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 44898 и примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО»

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 учебной практики

Целями учебной практики являются:

приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1.. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

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 4

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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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. Задачи учебной практики.

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

иметь практический опыт:

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;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
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;
оценивать качество, 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, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

3. Форма проведения учебной практики:

прикладная

4. Место и время проведения учебной практики:

Учебная кухня ресторана

«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»
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 2.1.. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

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. 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК2.7 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

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 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

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

6. Структура и содержание учебной практики
ПМ 02.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-24час					
1.1	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимент	Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциям и регламентами	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	Инструктаж по	Приготовле	Приготовле	Приготовлени	экспертное наблю

	24часразнообразного ассортимента-	органи зации рабоче го места и безопа сности труда в соотве ствии с инстру кциям и и реглам ентами	ние, подго товка к реализ ации соусо в на мук	ние соусо в яично - масля ных, соусо в на сливк ах. Порци ониро вание, упако вка для отпус ка на вынос или транс порти рован ия горяч их соусо в	е, подгот овкак реализ ации сладки х (десерт ных), регион альных , вегета рианск их, диетич еских соусов	дение за выпол нение 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- 24час	Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда в соотве ствии с инстру кциям и и реглам ентами	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.

6	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента-24час	Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда в соответствии с инструкциям и регламентами	. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц,	Приготовление, подготовка к реализации блюд творога, сыра	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
7	Раздел модуля 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента-24час	Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда в соответствии с инструкциям и регламентами	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.
	Раздел модуля 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	Инструктаж по организации рабочего	Приготовление, оформление и	Приготовление, оформление и	Приготовление, оформление и	экспертное наблюдение за выпол

	птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.- 24	го места и безопа сности труда в соотве тствии с инстру кциям и и реглам ентами 45 мин	отпус к горяч их блюд из мяса, в отвар ном и припу щенно м виде 2ч15м ин	отпус к горяч их блюд из мясны х проду ктов в отвар ном и припу щенно м виде 1ч30м ин	отпуск горячи х блюд из продук тов в отварн ом и припу щенно м виде 1ч30м ин	нение м самос тоятел ьной работ ы.
6.1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде-бчас	Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда в соотве тствии с инстру кциям и и реглам ентами 45 мин	Пригот овлени е, оформ ление и отпуск горячи х блюд из продук тов в жарено м виде 2ч15м ин	Пригот овлени е, оформ ление и отпуск горячи х блюд из продук тов в жарено м виде фритю ре 1ч30м ин	1ч30м ин	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
6.2.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде (с соусом и без) бчас	Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда в	Приго товле ние, оформ ление и отпус к горяч их блюд	Приго товле ние, оформ ление и отпус к горяч их блюд	1ч30м ин	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ

		соответствии с инструкциями и регламентами	из мяса продуктов в жареном	из продуктов в жареном		Б.
		45 мин	2ч15мин	1ч30мин		
6.3	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Инструкция по организации рабочего места и безопасности труда в соответствии с инструкциями и регламентами	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1ч30мин	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
		45 мин	2ч15мин	1ч30мин	1ч30мин	
6.4	.	Дифференцированный зачёт				

7. Форма промежуточной аттестации по итогам практики:

Дифференцированный зачёт

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной 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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
2. 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: Лабораторный практикум.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2021 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии: «Повар» В 4-х ч.- М.: Академия, 2023 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php_show_art=2758.

9. Материально-техническое обеспечение учебной практики:

Реализация программы УП ПМ. 02 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 учебного кулинарного цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

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

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

