

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

Согласовано:

Руководитель предприятия


« 31 » 08 2023 г. / Менжитский Р.А. /

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

/Менжитский Р.А./

« 30 » 08 2023 г.

Программа учебной 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,

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели учебной практики
2. Задачи учебной практики
3. Формы проведения учебной практики
4. Место и время проведения учебной практики
5. Компетенции студента, формируемые в результате прохождения учебной практики
6. Структура и содержание программы производственной практики
7. Формы промежуточной аттестации по итогам учебной практики
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики
9. Материально-техническое обеспечение учебной практики

1. Цели учебной практики

Целями учебной 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 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 салатов, холодных 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

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;

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

PM 03.

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

Общая трудоемкость учебной практики составляет 216 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы и трудоемкость (в часах)				Форм ы текущ его контр оля
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-24час					

1	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	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-36час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, подготовка к реализации соусов в намуке	Приготовление соусов в яично-масляных, соусов в насливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования	Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.

				горячих соусов		
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 и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	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 рабочего места и безопасности труда	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.
5	Раздел модуля 5 -120 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента-24час	Вводный инструктаж. Инструктаж по	Приготовление, оформление и отпуск	Приготовление, оформление и отпуск	Приготовление, оформление и отпуск	экспертное наблюдение за выполнением

		органи зации рабоче го места и безопа сности труда	к блю д из отвар ной и припу щенно й, тушен ой рыбы	блю д из жарено й рыбы	блю д из нерыб ного водног о сырья	м самос тоятел ьной работ ы.
		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, тушен ой рыбы	Пригот овлени е, оформ ление и отпуск блю д из жарено й рыбы	Пригот овлени е, оформ ление и отпуск блю д из нерыб ного водног о сырья	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.
6	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.- 24	Вводн ый инстру ктаж. Инстр уктаж по органи зации рабоче го места и безопа сности труда	Приго товле ние, оформ ление и отпус к горяч их блю д из мяса, в отвар ном и припу щенно м виде	Приго товле ние, оформ ление и отпус к горяч их блю д из мясны х проду ктов в отвар ном и припу щенно м виде	Пригот овлени е, оформ ление и отпуск горячи х блюд из продук тов в отварн ом и припу щенно м виде	экспер тное наблю дение за выпол нение м самос тоятел ьной работ ы.

10	.	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. 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 рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий.- М.: Академия, 2018 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

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

М.А.А.И.