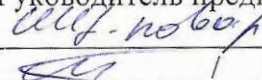


Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Согласовано:

Руководитель предприятия


« 31 » 08 2023 г.


Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

/Менжитский Р.А./


« 31 » 08 2023 г.

Программа производственной практики

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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

1. Цели производственной практики

Целями учебной практики являются:

приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК.4.5 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 уборку рабочего места повара, 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 холодных и сладких блюд

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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

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

ПК 4.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК.4.5 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

6. Структура и содержание производственной практики

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Общая трудоемкость производственной практики составляет 144 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента--30 час					
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 холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента-60 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места	Приготовление, подготовка к реализации соусов на	Приготовление соусов в яично-масляных, соусов	Приготовление, подготовка к реализации сладких (десерт	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной

		места и безопасности труда	муке	в наливках. Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования горячих соусов	ных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	работы.
3		Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Первичная обработка, нарезка клубнеплодов.	Первичная обработка, нарезка и корнеплодов	Первичная обработка, нарезка и пряностей	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
5	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента-48 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего	Приготовление, оформление и отпуски блюд и гарниров	Приготовление, оформление и отпуски блюд и гарниров из	Приготовление, оформление и отпуски блюд и гарниров из	экспертное наблюдение за выполнением самостоятел

		го места и безопа сности труда	ов из отварн ых и припу щенны х, овоще й и грибо в	тушен ых и запече нных овоще й и грибо в	жарен ых овоще й и грибов	ьной работ ы.
	Дифференцированный зачёт -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. . Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2024
2. . Анфимова Н.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2024

3. Дополнительная литература:

4. 1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2017
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

Электронные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания: учебник.- М.: Академия, 2021 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
2. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2021 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» .- М.: Академия, 2023 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
4. Фролова Г.Г. Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

-
4. Фролова Г.Г. Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
 5. Ермакова Н.Б. Технология приготовления тортов, гато и десертов.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
 6. Ермакова Н.Б. Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
 7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
 8. 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;

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

Т.И. Хайлова