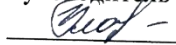


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ» с. БЕЯ

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Блажко И.В.
(протокол № 4 от 27 июня 2024 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«28» июня 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,
профессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Разработала: Мастер производственного обучения

Стряпкова Людмила Александровна

с. Бея, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
5.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13
6.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15

Пояснительная записка

Рабочая программа производственной практики

ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N38940); 1134н, примерной основной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер по профессии 43.01.09. регистрационный номер 22.1216№44898.

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09** Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности выполнение работ по профессии Повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

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.

1.2Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи производственной практики совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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

Иметь практический опыт:

- 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 и 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 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.

Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Всего–288 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих профессиональных компетенций в рамках ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код	Наименование результата освоения практики
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.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
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 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 традиционных 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
ПК3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, весоизмерительные приборы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии общественного питания.
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Приготавливать и хранить холодные соусы, заправки на предприятии общественного питания.
ПК3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного	Приготавливать и оформлять, подготавливать к реализации салаты на предприятии общественного питания.
ПК3.4	Осуществлять приготовление, творческое	Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски на предприятии

	Оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	общественного питания.
ПК3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания.
ПК3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации блюда из мяса, домашней птицы, дичи на предприятии общественного питания.

3.2.Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями регламентами		
Тема1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Приготовление рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентам	6
Раздел2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок		
Тема 2. Приготавливание холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	приготовить соусы на рыбном, мясном бульонах	6
	приготовить соусы на отварах овощных и грибных	6
	приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле	12
	приготовить заправки для салата	12
	приготовить маринады овощные	12
	приготовить сметанные заправки с зеленью	12
Раздел 3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
Тема 3. Приготавливать и оформлять, подготавливать к реализации салаты на предприятия общественного питания	приготовить салаты из сырых овощей	18
	приготовить салаты из отварных овощей	24
	приготовить мясные салаты	24
	приготовить салаты из рыбы и морепродуктов	18
	приготовить салаты коктейли	12
	приготовить винегрет	12

Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок		
Тема 4. Подготавливать оформлять, подготавливать к реализации, бутерброды, канапе, холодные закуски.	приготовить открытые бутерброды сэндвичи, канапе.	18
	приготовить сложные бутерброды	12
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Тема 5. Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации холодные блюда из рыбы и нерыбного сырья	Приготовить холодные закуски овощные	12
	Приготовить холодные закуски рыбные и из морепродуктов	18
Раздел 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи		
Тема 6. Приготавливать оформлять к реализации, блюда из мяса, домашней птицы.	приготовить холодные блюда из мяса	24
	приготовить холодные блюда из домашней птицы и дичи.	24
	Экзамен	6
	Всего	288

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а так же с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию учреждению организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия учреждения организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается экзаменом.

4.2. Информационное обеспечение Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю.–М.: Академия, М., 2014–420с.

2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. [Текст]: учеб. Соколова Е.И.–М.: Академия, М., 2014–224 с.

3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. – 230с.

4. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А.–М.: Академия,

М., 2013 – 370с.

Дополнительные источники

1.РубинаЕ.А. Санитария и гигиена питания[Текст]:учеб. Рубина Е.А.– М.: Академия,М.,2005 –160с

2.ДубцовТовароведение пищевых продуктов[Текст]:учеб.ДубцовЕ.А. – М.:Академия,М.,2000– 524с.

3.Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания[Текст]:учеб.Стрельцов А.Н.– М.:Академия,М.,2006 –187с.

4.СопинаА.Н.Пособиедляповара[Текст]:пособие.СопинаА.Н.– М.:Академия,М.,2005– 187с.

5.ПотаповаИ.И.Первичная обработка продуктов[Текст]:учеб.Потапова И.И.– М.:Академия,М.,2008 –195с.

6.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст]:учеб.ЗолинВ.П.–М.:Академия,М., 2008–215с.

7.БотовМ.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания[Текст]:учеб.БотовМ.И.–М.:Академия, М.,2008–321с.

8.ХарченкоН.Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]:сборник Харченко Н.Э.–М.:Академия,М.,2008–378с.

Интернет-ресурсы

1.Российская государственная библиотека[Электронный ресурс] Центринформ. Технологий РГБ; ред.ВласенкоТ.В.; Web–мастерКозлова Н.В.-Электрон.Дан.– М.:Рос.Гос.Б-ка,1997–.–Режимдоступа:<http://www.rsl.ru>,свободный.–Загл. сэкрана –Яз. русс., англ.

Исследовано в России[Электронный ресурс]:много предмет. научн. журн. /Моск.физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долго прудный: МФТИ, 1998–. – Режим доступа к журн.:<http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла в процессе учебных занятий практики, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных заданий.

В результате освоения профессиональных приемов и навыков в период учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме экзамена.

ПМ03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента

Результаты обучения	Основные показатели оценивания результата	Формы и методы контроля
ПК3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента	Экзамен
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Оценивание приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Оценивание приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Оценивание приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкк Реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Оценивание приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и Подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Оценивание приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	

