

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Согласовано:

Директор кафе «Фламинго»
_____ Т.М. Марьясова
«__» _____ 20__ г.

Утверждаю

Зам. директора по УПР.
_____ И.А. Арасланов
«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа производственной практики
**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента.**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Рассмотрено

на заседании ЦК

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

_____ Е.Г.Волощенко

Шира, 2021

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 N 39023); 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 2015 г., регистрационный N 38940); 1134н, примерной основной образовательной программы по специальности Повар, кондитер по профессии 43.01.09. регистрационный номер 22.1216 №44898.

Разработчик: Мосина Галина Яковлевна
мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 43.00.00 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности согласно получаемой квалификации и обладать профессиональными компетенциями:

1.2. Цели и задачи производственной 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, приготовления, 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 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.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

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 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 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Виды работ и структура учебной практики

№ ПК	Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Кол-во часов
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.	6
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Приготавливать и хранить холодные соусы, заправки на предприятии общественного питания.	44
ПК3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготавливать и оформлять, подготавливать к реализации салаты на предприятии общественного питания.	44
ПК3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе холодных закусок разнообразного ассортимента.	Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски на предприятии общественного питания.	14
ПК3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разного ассортимента.	Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания.	32

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.	34
Дифференцированный зачет			
Итого			180ч

3.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Тема 1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, весоизмерительные приборы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствии с инструкциями и регламентами п.о.п.	- подготовить рабочее место и оборудование для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6
Раздел 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок		44
Тема 2. Приготавливать и хранить холодные соусы, заправки на предприятии общественного питания.	- приготовить соусы на рыбном ,мясном бульонах	8
	приготовить соусы на отварах овощных и грибных	8
	- приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле	8
	-приготовить сладкие соусы	6
	- приготовить заправки для салата,- приготовить сметанные заправки с зеленью	6
	-приготовить маринады овощные	8

Раздел 3 .Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		44
Тема3. Приготавливать и оформлять, Подготавливать к реализации салаты на предприятии общественного питания.	- приготовить салаты из сырых овощей	8
	- приготовить салаты из отварных овощей	8
	- приготовить мясные салаты	6
	- приготовить салаты из рыбы и морепродуктов	6
	- приготовить салаты коктейли	8
	- приготовить винегреты	8
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок		14
Тема 4.Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски на предприятии общественного питания.	- приготовить открытые бутерброды сэндвичи, канапе.	6
	- приготовить сложные бутерброды	8
Раздел 5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		32
Тема 5.Приготавливать оформлять, подготавливать к реализации холодные блюда из рыбы нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания.	- приготовить холодные закуски овощные	14
	- приготовить холодные закуски рыбные и из морепродуктов	6
	- приготовить холодные закуски рыбные	12

Раздел 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.		34
Тема 6. Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации блюда из мяса, домашней птицы, дичи на предприятии общественного питания.	-приготовить холодные блюда из мяса	18
	- приготовить холодные блюда из домашней птицы и дичи.	16
Дифференцированный зачет		6
Всего		180ч

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУР. Х. «Аграрный техникум» и организациями.

ГАПОУР.Х.«Аграрный техникум» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики с 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 приказом директора «Аграрного техникума» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также 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 распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, 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 дифференцированным зачетом.

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– 224с.
3. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420с.

4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.[Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224с.
5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420с.
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.[Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224с.
7. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. –230с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А. –М.: Академия, М., 2013 –370с.

Дополнительные источники

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А.– М.: Академия, М., 2005 –160с
2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.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. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2005 –187с.
5. Потапова И.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. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2008 – 215с.
7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2008 –321с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2008 –378с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998 – . – Режим доступа к журн.: <http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

	Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике