

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель ректора по УПР
ГПОУ «ПГК»
_____ Димова О.А..
« ____ » _____ _ 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
квалификация 16675 Повар

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа производственной практики (далее ПП.03) по профессиональному модулю **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер со сроком обучения 3 года 10 месяцев и является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Забайкальского края от 9.12.2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Организация – разработчик «Приаргунский государственный колледж» Забайкальского края

Разработчики:

Гринько В.Ф. мастер производственного обучения «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК
Информационно-экономического
и торгово-кулинарного профилей.

Протокол № __ от «__» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 03
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 03
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПП 03
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП 03
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 03

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП.03

1.1 Область применения программы

Область применения программы, в которой обучающиеся, освоившие образовательную программу по профессиональному модулю «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» могут осуществлять профессиональную деятельность в сфере различных форм собственности для различных категорий потребителей (33. Сервис, оказание услуг населению общественное питание).

Целью прохождения ПП является формирование практического опыта у обучающихся в конкретных производственных условиях и для дальнейшего освоения рабочей профессией по виду профессиональной деятельности *приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующими общими и профессиональными компетенциями

Задачи производственной практики:

- адаптация обучающихся в конкретных производственных условиях;
- воспитание у обучающихся сознательной дисциплины, взаимопомощи;
- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на предприятиях питания различных форм собственности;
- развитие и совершенствование практических навыков в соответствие с современными требованиями к рынку услуг на предприятиях питания;
- накопление опыта самостоятельного выполнения различных видов работ определенной сложности (развитие навыков сервисной деятельности в сфере обслуживания на предприятиях питания различных типов);
- приобретение устойчивых навыков при работе на современном оборудовании;
- формирования умений согласовывать свой труд с трудом ответственным по бригаде совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование профессионально-ценных качеств (планирование процессов приготовления, быстрота, координированность и согласованность действий, наблюдательность, развитие глазомера);
- развитие у обучающихся профессиональной этики в сфере питания.

1.1. Характеристика профессиональной деятельности.

Обучающиеся в ходе освоения программы по ПП.03, должны иметь практический опыт: в организации рабочего места, подготовки сырья, приготовлении полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента..

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются: основное и дополнительное сырьё для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, технологическое оборудование производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по приготовлению холодных блюд, изделий, закусок.

1.2. Место проведения ПП.03 ПП.03 проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области (предприятия питания различных форм собственности).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПП.03

Всего 180 часов

в том числе промежуточная аттестация 12 часов по ПМ.03

1.5. Форма аттестации

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих предприятий (организаций). По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП.03

2.1 Требования к результатам освоения ПП.03

В ходе прохождения ПП обучающиеся должны овладеть указанным видом деятельности **приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующими общими и профессиональными компетенциями

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

А также в ходе прохождения ПП.03 обучающиеся должны закрепить знания и умения, полученные на междисциплинарном курсе и учебной практике и приобрести навыки и практический опыт в приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Знать: <ul style="list-style-type: none">- 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, условиям и срокам
---	--

<p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
<p>УП.03 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способ 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 учётом требований к безопасности готовой продукции.
<p>ПП.03 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, в выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, п/ф; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных п/ф; - подготовке отделочных п/ф промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности; - видение расчётов с потребителем.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПП.03

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

3.1 Тематический план

Содержание ПП.03

ПК	Содержание, виды работ на рабочем месте повара 2, 3 разрядов под руководством повара	Кол-во часов
ПК 3.1 – ПК 3.6	Самостоятельная работа по приготовлению блюд модуля ПМ 03.	180
I. Ознакомление с предприятием	<ul style="list-style-type: none"> - Инструктаж по безопасности труда пожарной безопасности, производственной санитарии. - Ознакомиться с типом предприятия, категорий штатным расписанием и квалификацией работников. Режимом работы, правилами внутреннего трудового распорядка, формами обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции, планом товарооборота, прибылью, рентабельностью. - Изучить структуру предприятия взаимосвязь производственных помещений. - Изучить источники снабжения сырьем. - Проанализировать работу предприятия (цехов): санитарно гигиеническое состояние, условий труда; соблюдение требований техники безопасности; обеспечение предприятия оборудованием. - Обучающиеся должны в дневнике описать краткую характеристику предприятия. - Подготовка к работе: безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). 	6 Первый день ПП
ПК.3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Отработать практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, п/ф, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных; - упаковке, складировании не использованных продуктов; - порционировании (комплектовании), к упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; видение расчётов с потребителем. 	156
ПК.3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<p>*Получение инструктажа перед началом работы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</p>	

<p>ПК.3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия (кухни ресторана).</p>	
<p>ПК. 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготовка к реализации (презентации) холодных блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	
<p>ПК. 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПП.06 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования).</p> <p>*Подготовка рабочего места к сдаче. Остановка оборудования. Санитарная обработка рабочих мест, помещения.</p> <p>*Заполнение дневника.</p>	
<p>II. Оформление отчёта по практики</p>	<p>По окончании практики обучающиеся составляют отчёт о прохождении производственной практики. К отчёту прилагается: трудовой договор, производственная характеристика, дневник.</p>	<p>6 Последний день практики</p>
<p>ВСЕГО:</p>		<p>180</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП.03

4.1. Общие требования к организации ПП.03

Общее положение: ПП.03 проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса и учебной практики. Практикой руководит мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер». Объем, содержание и сроки проведения ПП.03 определяются учебным планом.

Обучающиеся проходят ПП.03 на рабочих местах предприятий питания различных форм собственности, согласно договора. За обучающимися закрепляются руководитель практики от предприятия.

Режим труда обучающегося: работа в соответствии с режимом предприятия, в цехах или на участках предприятия. Продолжительность рабочего дня 6 часов. Продолжительность рабочего дня определена основами законодательства; Трудовой Кодекс Российской Федерации (30. 12. 2001 г. №197 ФЗ).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2017
3. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М . Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2016
15. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники
Комплект плакатов
Интернет – ресурсы

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПП 03

Образовательное учреждение реализующее подготовку по программе профессионального модуля *ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта.

Текущий, итоговый контроль проводится руководителем практики от предприятия и работником закрепленным за обучающимся в процессе прохождения производственной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ МОДУЛЯ ПМ.03
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ФИО _____

обучающийся(аяся) на третьем курсе по профессии СПО **43.01.19 Повар, кондитер** группы ПК - 322 успешно прошел(а) производственную практику в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

В объёме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Код и наименование профессионального модуля	Профессиональные компетенции обучающихся, закрепленные во время ПП.03	Оценка качества выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации
ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6 ч
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	24
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	36
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	24
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	36
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	54

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося(йся) во время ПП.03

Оценка за производственную практику _____

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики
_____/_____/

Подпись ответственного лица организации
_____/_____/

м/п

ХАРАКТЕРИСТИКА

**о прохождении производственной практики (ПП 02)
по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

(название ОУ)

Обучающийся(еяся) _____
(Ф.И.О.) _____ (№ курса
и группы)

Проходил(ла) практику с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

На _____
(название предприятия)

В подразделении _____
(название подразделения)

За период прохождения практики обучающийся(еяся) посетил(а) _____ дней, из них по уважительной причине отсутствовал(а) _____ дней, пропуски без уважительной причины составили _____ дней.

Обучающийся(еяся) соблюдал(а)/ не соблюдал(а) (*подчеркнул нужное*) трудовую дисциплину и правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и правил техники безопасности:

Обучающийся(еяся) не справился(ась) со следующими видами работ: _____

За время прохождения практики:

(Ф.И.О)

показал(ла), что умеет/ не умеет (*подчеркнуть нужное*) планировать и организовывать собственную деятельность, способен(а)/ не способен(а) налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/ не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/ не умеет работать в команде, высокая/ низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

В отношении выполнения трудовых заданий проявил(а) себя _____

В рамках дальнейшего обучения и прохождения производственной практики обучающемуся(ейся) можно порекомендовать: _____

Оценка за поведения _____
(прописью)

Рекомендуемый разряд _____
(прописью)

(должность наставника/куратора)
М.П.

(подпись)

(Ф.И.О.)