РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД , КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

2023

Рабочая программа производственной практикипо «ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рег. № 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017, с учетом Профессионального стандарта «Повар», (рег.№557), утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г., №610 и.

**Организация разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик**:

Хащенко Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Молчанова Инга Александровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кузьмин Валерий Андреевич, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кунгурова Наталья Рвшидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.1.1. Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 3 | 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 |
| 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 |

**2. результаты освоения программы производственной практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 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. |
| **Умения** | 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 |
| **Знания** | 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;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

**2.1. Количество часов на освоение программы производственнойпрактики:**

Всего – 108 часов,в том числе:

В рамках освоения ПМ 03 Раздел 1 – 6 часов.

В рамках освоения ПМ 03 Раздел 2–102 часов.

**3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Количество часов производственной практики по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования тем производственных практик** | **Количество часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **ПК 1.** | **ПМ.04 Раздел 1.**  Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 6 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3.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.  4. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд. Составление портфолио на блюда.  5. Приготовление, оформление бутербродов, канапе, гастрономических продуктов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции по заданию повара.  6.Подготовка к реализации (презентации) готовых 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.  **7**.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования по заданию повара.  8.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  9.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  10.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  11.Консультирование потребителей, кратко излагать концепцию влияния на выбор и оформление блюд, 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.  12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты по заданию повара.  13.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты по заданию повара. | Тема 1.1 Организация и техническое оснащение по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, проверка наличия, заказ **(**составление заявки) продуктов, разработка меню/ассортимента и рецептов блюд. Составление портфолио на блюда. | 6 |
|  |  |
|  |  |
| **ПК 2.** | **ПМ.04 Раздел 2.**  Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации, холодных блюдкулинарных изделий, закусок | 102 | Тема 2.1. Приготовление, оформление бутербродов, канапе с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции по заданию повара. Упаковка на вынос и для транспортирования по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сыра по заданию повара. Оценка качества, хранение. | 6 |
| Тема 2.3. Приготовление, оформление салатов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции по заданию повара. Упаковка на вынос и для транспортирования по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.4.Приготовление, оформление и отпуск винегрета, свекольной и морковной икры по заданию повара. Оценка качества, хранение. Упаковка на вынос и для транспортирования по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.5.Приготовление, оформление и отпуск салатовс использованием свежих и консервированных фруктов и ягод по заданию повара. Подбор соусов и заправок. Оценка качества, хранение. | 6 |
| Тема 2.6.Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктовпо заданию повара. Оценка качества, хранение.Упаковка на вынос и для транспортирования по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.7. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из овощейпо заданию повара. Оценка качества, хранения. Упаковка на вынос и для транспортирования по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.8. Приготовление, оформление простых холодных закусок и блюд из грибов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции по заданию повара. Оценка качества, хранения. | 6 |
| Тема 2.9. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из яицпо заданию повара. Оценка качества, хранения. Упаковка на вынос и для транспортирования по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.10. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из сырапо заданию повара. Оценка качества, хранения. | 6 |
| Тема 2.11. Приготовление, оформление простых холодных закусок и блюд из мяса: мясное ассорти; отварное мясо, ветчина с гарниром с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции по заданию повара. Оценка качества, хранения. | 6 |
| Тема 2.12. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса: студеньпо заданию повара. Оценка качества, хранения. Упаковка на вынос и для транспортирования по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.13. Приготовление, творческое оформление простых холодных закусок и блюд из мяса: паштет из печени с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции по заданию повара. Оценка качества, хранения. | 6 |
| Тема 2.14. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбыпо заданию повара. Оценка качества, хранения. Упаковка на вынос и для транспортирования по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.15. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса домашней птицыпо заданию повара. Оценка качества, хранения. | 6 |
| Тема 2.16. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса дичипо заданию повара. Оценка качества, хранения. Упаковка на вынос и для транспортирования по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.17. Приготовление, оформление простых горячих закусок с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции по заданию повара. Оценка качества, хранения. | 6 |
|  | **Всего часов:** | 108 |  | | 108 |

**4. условия реализации рабочей программЫ производственнойПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика осуществляется на предприятиях/организациях на основепрямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Г.П. Семичева.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014

2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

3.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия»,

2015

4.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017

5.Чуканова Н.В.Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 4(4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016

6. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф. Обр. Издат, 2002 – 328с.

7. Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч. пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 -208 с.

8.Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4ч.Ч. 2 (7-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия»,

2014

9. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф. Обр. Издат, 2002 – 328с.Изд.центр «Академия»,

2004 -208 с.

**Интернет - источники:**

1. [Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](1.%09Разработка%20МДК.%20Форма%20доступа:%20perviydoc.ru)
2. [Методическая копилка. Форма доступа: pu86.ucoz.ru](2.%09Методическая%20копилка.%20Форма%20доступа:%20pu86.ucoz.ru)
3. [Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](3.%09Копилка%20методических%20разработок.%20Форма%20доступа:%20kopilkaurokov.ru)
4. [Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](4.%09Видео%20ролики%20по%20Кулинарии.%20Форма%20доступа:%20pteachka.ru)
5. [Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](5.%09Презентации%20по%20Технологии.%20Форма%20доступа:%20ppt4web.ru)
6. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
11. <http://ppt4web.ru/>
12. <https://pu32.jimdo.com>/

**5. Контроль и оценка результатов освоения производственной ПРАКТИКИ**

Текущий контроль по производственной практике: - отчетов по практике виде дневников; - оценка заданий (самостоятельной) работы; оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.

Промежуточная аттестация: -выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; оценкаотчетов попроизводственной практике

Итоговый контроль: - зачет по сформированности ПК и ОК.