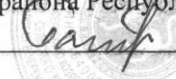



Согласовано
Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан


М.З.Гатин

«02» 09 2019 г.

Согласовано
Заместитель директора по
УПР


Малешин С.А.
«02» 09 2019 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «ЧАТ»
Островский В.А.
«02» 09 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.02 Производственная практика
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
_____ дисциплин

Протокол № 1

от «02» 09 2019 г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация ресторанов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а так же интересов работодателей в части освоения дополнительных видов деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

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, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

уметь:

- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Ведение расчетов с потребителями.

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики- 288 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
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.

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>Производственная практика ПМ. 02</i>		288	
<i>Виды работ:</i>			
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе.		8	3
Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: костного, мясо-костного.		8	
Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: из птицы, из рыбы.		8	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров и простых супов.		8	
Отработка практических навыков для приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.		8	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров и простых супов.		8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов мясных красных. Оценка качества готовых блюд. 8		8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов белых на мясном бульоне. Оценка качества готовых блюд.		8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов на рыбном бульоне. Оценка качества готовых блюд. 8		8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов грибных молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд.		8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.		8	

Отработка практических навыков для приготовления и презентации супов заправочные (борщи). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (щи). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (рассольники). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (солянки). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (картофельные с овощами). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов, с крупами. Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов с бобовыми и макаронными изделиями. Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: молочные (с крупой, с макаронными изделиями). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: молочные (с овощами). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из разных овощей). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из птицы). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из рыбы). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из отварной (припущенной) рыбы.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из жареной рыбы.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из тушеной, запечённой рыбы.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из фаршированной рыбы	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из рыбной котлетной массы	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из котлетной массы.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из натурально рубленого мяса	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации фаршированных блюд из котлетной массы.	8	

Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из субпродуктов	8
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из отварной и припущенной домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.	8
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из кролика	8
Приготовление блюд из яиц. Приготовление горячих блюд и закусок из творога	8
Приготовление домашней лапши. Приготовление пельменей, вареников	8
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно- кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: Компьютер в комплекте, нетбук, экран, мультимедийное оборудование, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита индукционная

Фритюрница,

Холодильное оборудование:

Холодильник

Планетарный миксер Блендер

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита)

микроволновая печь,

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности,

инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор

сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, ,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющей сталь ,сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка,

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

Электронные ресурсы

- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;