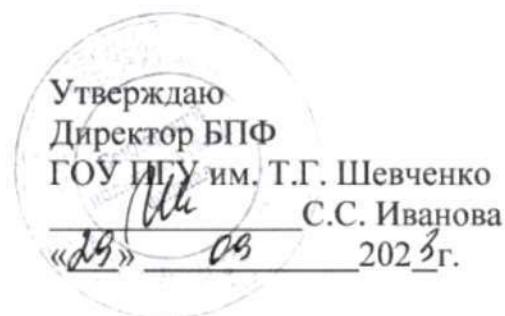


ГОУ ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т.Г. ШЕВЧЕНКО
БЕНДЕРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра «Социально-экономические дисциплины, сервис и торговля»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализуется по практико-ориентированному (дуальному) обучению

**ПМ. 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для
детского и лечебно-профилактического питания»
по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер»**

ДЛЯ НАБОРА 2020, 2021, 2022 г

г. БЕНДЕРЫ,
2023

Рабочая программа производственной практики ПМ.06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания» разработана на основе Федерального образовательного стандарта профессии начального профессионального образования: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденного Приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 года № 486, зарегистрированного в Минюсте России 27 июня 2014 г № 32885, аутентично используемого в Приднестровской Молдавской Республики на основании Приказа Министерства просвещения ПМР от 09 апреля 2013 года № 456, зарегистрированного Министерством Юстиции ПМР № 6509 от 24 июня 2013 года (САЗ 13-29) и в соответствии с приказом Министерства просвещения ПМР от 19 декабря 2017 года № 1413 «Об утверждении и введении в действие перечня профессии начального профессионального образования, специальностей среднего профессионального образования, направлений подготовки (специальностей высшего профессионального образования)».

Разработчик:

Преподаватель кафедры
СЭДСиТ ПГУ им. Т.Г. Шевченко



Чебан Светлана Николаевна

РАССМОТРЕНО
на кафедре СЭДСиТ

Протокол № 2
от « 20 » 09 2023 г.

И.о. зав. кафедрой
 Кольник Н. И.



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Гринь О. В.
« 20 » 09 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП)

Программа производственной практики является частью ОПОП по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения и основных видов профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения соответствующими видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, подготовки 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;
- упаковки, складировании неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

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;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество недель (часов) на освоении производственной практики реализованных на площадках предприятия-партнёра:

Всего 2 недели, 72 часа

IV курс; VII семестр – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата производственной практики
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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов производственной практики
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания»	ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания в соответствии с инструкциями и регламентами.
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания»	ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

реализуется на площадках предприятия - партнёра:

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов	Виды работ	Наименование тем практики
1	2	3	4	5
ПК 6.1. 6.2.	ПМ 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания»	18	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации детских и лечебно-профилактических супов.	1. Вводное занятие. Приготовление бульонов, отваров и слизистых супов. 2. Приготовление заправочных супов: борщи, щи, рассольники. 3. Приготовление заправочных супов: супы картофельные, супы с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
		6	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации детских и лечебно-профилактических соусов.	4. Приготовление красных, белых, молочных и сметанных соусов.
		12	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации детских и лечебно-профилактических блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и овощей.	5. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. 6. Приготовление блюд и гарниров из овощей.
		12	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации детских и лечебно-профилактических блюд из рыбы.	7. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной рыбы. 8. Приготовление блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы.
		18	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и	9. Приготовление блюд из отварного, тушеного и жареного мяса.

			подготовке к реализации детских и лечебно-профилактических блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	10. Приготовление блюд из запеченного мяса, блюд из рубленой и котлетной массы. 11. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы.
		4	Выполнение работ по приготовлению мучных изделий пониженной калорийности.	12. Приготовление мучных изделий из дрожжевого и бисквитного теста.
		2	Дифференцированный зачет	
	Итого:	72		
		6	Экзамен квалификационный	

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей, разделов и тем	Содержание практики	Количество часов
ПМ. 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания» Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации детских и лечебно-профилактических супов.		<u>18</u>
Водное занятие. Приготовление бульонов, отваров и слизистых супов.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж на рабочем месте. Техника безопасности. Приготовление, оформление и отпуск бульонов, отваров и слизистых супов: мясокостный бульон, бульон из птицы, рыбный бульон, овощной отвар, суп слизистый из рисовой крупы с куриным пюре, суп слизистый из овсяной крупы с рыбным пюре.	6
Приготовление заправочных супов: борщи, щи, рассольники.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск борщей, щей, рассольников: борщ с капустой и картофелем, борщ с фасолью и кабачками, щи из свежей капусты с картофелем, щи зеленые, рассольник домашний.	6
Приготовление заправочных супов: супы картофельные, супы с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных, супов с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: суп из овощей с клецками, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными изделиями.	6
ПМ. 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания» Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации детских и лечебно-профилактических соусов.		<u>6</u>
Приготовление красных, белых, молочных и сметанных соусов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск красных, белых, молочных и сметанных соусов: соус красный с кореньями, соус красный с морковью, соус белый с яйцом, соус томатный, соус молочный с томатом, соус молочный с морковью, соус сметанный с луком, соус сметанный с яйцом.	6
ПМ. 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания»		<u>12</u>

Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации детских и лечебно-профилактических блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и овощей.			
Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий: каша вязкая с морковью, котлеты манные, пудинг с консервированными плодами, плов из риса с плодами и изюмом, макароны с сыром, макароны отварные с овощами, макаронник.	6	
Приготовление блюд и гарниров из овощей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей: картофельное пюре, пудинг из тыквы и яблок с творогом, каша из тыквы, котлеты овощные с творогом, запеканка морковная с творогом.	6	
ПМ. 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания»			<u>12</u>
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации детских и лечебно-профилактических блюд из рыбы.			
Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной рыбы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной рыбы: рыба отварная, рыба, припущенная в молоке, рыба, тушенная в сметане, рыба, тушенная в томате с овощами, рыба в яйце жареная.	6	
Приготовление блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы: рыба, запеченная под сметанным соусом, рыба, запеченная под молочным соусом, биточки из рыбы с творогом запеченные, котлеты рыбные, зразы рыбные рубленые паровые.	6	
ПМ. 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания»			<u>18</u>
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации детских и лечебно-профилактических блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.			
Приготовление блюд из отварного, тушеного и жареного мяса.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного, тушеного и жареного мяса: гуляш	6	

	из отварного мяса, плов из отварного мяса, бефстроганов из отварного мяса, зразы отбивные, мясо по-осеннему, плов, мясо в сухарях.	
Приготовление блюд из запеченного мяса, блюд из рубленой и котлетной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса, блюд из рубленой и котлетной массы: запеканка капустная с говядиной, говядина или телятина, запеченные в молочном соусе, шницель, тефтели, зразы рубленые, котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом.	6
Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск блюд из сельскохозяйственной птицы: котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с яйцом, припущенные, птица отварная, пюре из кур, зразы из кур с омлетом и овощами.	6
ПМ. 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для детского и лечебно-профилактического питания» Раздел 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий пониженной калорийности.		4
Приготовление мучных изделий из дрожжевого и бисквитного теста.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление, оформление и отпуск мучных изделий из дрожжевого и бисквитного теста: булочка «Розовая», булочка «Осенняя», булочка молочная, булочка «К завтраку», пирог бисквитный «Солнечный», пирог бисквитный «Свежесть», рулет бисквитный яблочный, рулет бисквитный «Снежинка».	4
Дифференцированный зачет		2
ИТОГО:		72
Экзамен квалификационный		6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к учебно - методическому обеспечению производственной практики:

- Перечень заданий по производственной практике;
- Методические рекомендации по проведению производственной практике;
- Комплект раздаточного материала;
- Рабочие тетради;
- Технологические карточки.

4.1.1 Требования к разрядам согласно тарифно-квалификационной характеристике

445. Повар

3-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц, жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков, запекание овощных и крупяных изделий, процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий, приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов, порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

446. Повар

4-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром, варка бульонов, супов, приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной

птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатация технологического оборудования.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика отрабатывается на рабочих местах предприятия партнёра, используемые для организации производственной практики.

Оборудование предприятия - партнёра:

- весоизмерительное оборудование;
- электрические плиты;
- бойлер;
- электрическая мясорубка;
- миксер;
- комбайн;
- жарочный шкаф.

Инвентарь:

- ситейники, сита, различные формы, сковороды, противни, кастрюли.

Инструменты:

- поварская тройка, ложка, нож карбовочный, нож для удаления.

Столовая посуда.

4.3. Перечень учебных заданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Максимович М. И. «Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания» Издательство: «РИПО», 2017 г.
2. Анфимова Н. А. «Кулинария». Издательский центр: «Академия», 2014.
3. Бутейкис Н. Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий». Издательский центр: «Академия», 2008.

Дополнительные источники:

1. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Издательство К.: ООО «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.
2. В. В. Усов, «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва 2012.
3. В. П. Золин, «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». 2003.
4. З. П. Матюхина, «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», Издательский центр: «Академия», 2014.
5. И. И. Потапова «Калькуляция и учет», Издательство М.: Академия, год 2014.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением производственных работ и оценки выполнения практического задания.

Работы, выполненные в ходе производственной практики, отражаются в отчетах.

5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

В процессе приобретения практического опыта во время прохождения производственной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; по результатам практического задания выставляются оценки. Обучающийся выполняет пробные работы. В конце прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся сдает дифференцированный зачет. Оценка за работу вносится в ведомость.