

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Урюпинский агропромышленный техникум»**

**Рабочая программа производственной практики по ПМ.01 Приготовление и
подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

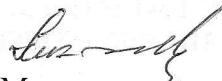
Урюпинск, 2022 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Урюпинский агропромышленный техникум».

Разработчик:

Горшкова О. Д., мастер производственного обучения.

Согласовано:

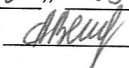

Молоканова К. М. – главный технолог БКК «Урюпинский».



Рассмотрена

на заседании предметно-цикловой комиссии
профессиональных дисциплин

протокол № 1 от «6» 09 2022 г.

Председатель ППЦК  А. В. Ветошкина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы практики.

Рабочая программа производственной практики **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610 н (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).

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

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В ее основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

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;

- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

- приготовления, порционирования (комплектования), складирования неиспользованных продуктов, упаковки на вынос полуфабрикатов, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения 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 рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, утвержденного учебного плана.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Всего - 180 часов (5 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Общие компетенции (ОК)

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 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.

Профессиональные компетенции (ПК)

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3. Структура и содержание производственной практики 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
ПП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты, безопасное эксплуатирование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 4. Выбор, применение комбинирование различных методов обработки овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 5. Владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, умение править кухонные ножи. 6. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ. 7. Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, маркировка, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 8. Проверка качества готовых полуфабрикатов, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения.	174
	Дифференцированный зачет	6
	Итого	180

Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Номер задания	Содержание	Объем часов
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.			24
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	1	Подготовка рабочего места для обработки сырья.	6
	2	Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.	6
	3	Проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом.	6
	4	Проверка качества рыбы, нерыбного водного сырья перед разделкой на полуфабрикаты.	3
	5	Проверка качества говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты.	3
Раздел 2. Проведение обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.			42
Тема 1.2. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	1	Подготовка овощей к фаршированию.	6
	2 - 4	Простые и сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей.	18
	5 - 6	Обработка различными методами рыбы с костным скелетом, нерыбного водного сырья.	12
	7	Обработка тушек домашней птицы и дичи.	6
Раздел 3. Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, птицы, дичи.			102
Тема 1.3. Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	Приготовление крупных полуфабрикатов из рыбы.	6
	2	Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6
	3 - 4	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы.	12
	5 - 6	Приготовление полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.	12
	7	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6
	8 - 9	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	12
	10 - 11	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	12
	12 - 13	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	12
	14 - 15	Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса (из натуральной рубки и котлетной массы).	12
	16 - 17	Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи.	12
Раздел 4. Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.			6

Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями.	1	Подготовить и упаковать блюда к реализации.	6
Дифференцированный зачет			6
Всего			180

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика. Сроки проведения практики устанавливаются техникумом в соответствии с учебным планом ОПОП СПО.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

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

Дополнительные источники

1. 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 рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. - М.: Академия, М., 2008 - 378с.

Электронные издания

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]; постановление Главного государственного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

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)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготовка рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Подготовка исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов соблюдены. 6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования соблюдены.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	1. Обработанные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, мясо, домашней птицы, дичь, кролик соответствуют установленным требованиям и заданным условиям. 2. Нарезка и формовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 3. Доля отходов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует установленным нормам.

	4. Последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует установленным требованиям. 5. Время обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданному значению. 6. Хранение обработанных и подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика выполнено в соответствии с установленными требованиями. 7. Санитарно-гигиенические требования при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены. 8. Правила электробезопасности при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	1. Внешний вид приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям. 4. Форма, размер приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям. 5. Вес приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям. 6. Консистенция приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным

	условиям. 7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует установленным требованиям. 8. Время приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданному значению. 9. Хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья выполнено в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соблюдены. 11. Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соблюдены.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	1. Внешний вид приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 4. Форма, размер приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствуют заданным условиям. 5. Вес приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 6. Консистенция приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных

	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует установленным требованиям. 8. Время приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданному значению. 9. Хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика выполнено в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены. 11. Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены.
--	--