

к ООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 211-од от 23 мая 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по
ПМ.01 Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий сложного ассортимента

г.о. Электросталь, 2023г.

РАССМОТРЕНО
ПЦК профессионального
цикла по специальности
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
Протокол №
« ____ » мая 2023г. г.
_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю
**«ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

разработана на основе:

1. В соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01
3. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 211-од от 23 мая 2023 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
- 2. Результаты освоения программы практики**
- 3. Структура и содержание практики**
- 4. Условия реализации программы практики**
- 5. Контроль и оценка результатов практики**
- 6. Аттестация по итогам практики**

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.01 И ПП.01 ПО ПМ.01

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское делов части освоения общих компетенции и профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

Целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

Иметь практически опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, а даптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, - подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, - приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - продукции обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и

	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации; технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм;

1.3. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП

УП.01 и ПП.01 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарного курса:

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет:
 Учебная практика - 72 часа
 Производственная практика - 72 часа

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело графиком учебного процесса.

1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ МО «Электростальский колледж» мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла. Производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. Результаты освоения программы практики УП.01 и ПП.01

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:
 ПК 1.1-ПК 1.3.; ОК.01-09

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта: Профессиональный стандарт 33.011 "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта(одного или нескольких)	Уровень квалификации
ПМ.01	33.011 Повар	

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД) «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания»	«Приготовление блюд и кулинарных изделий»
<i>Обобщенная трудовая функция</i>	<i>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</i>
Трудовая функция В/01.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Трудовое действие	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий. Оценка наличия материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд и кулинарных изделий.
Умение	Изменять ассортимент блюд изделий в зависимости от изменения спроса. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.
Знание	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Технологии приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.

Тематический план и содержание программы учебной практики

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.01 и ПП.01 по ПМ.01

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.01 по ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72:
Тема 1. Выполнение работ по организации подготовки мяса и приготовление п\ф для сложной кулинарной продукции	Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, расчёт массы сырья.	7,2
	Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.	7,2
	Организация технологического процесса подготовки мяса с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса.	7,2
Тема 2. Выполнение работ по организации подготовки рыбы для приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, расчёт массы сырья.	7,2
	Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд.	7,2
	Организация технологического процесса подготовки рыбы с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.	7,2
Тема 3. Выполнение работ по организации подготовки домашней птицы и дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	Разработка ассортимента п\ф из птицы для сложных блюд на п.о. п., расчёт массы сырья.	7,2
	Организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд.	7,2
	Организация технологического процесса подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности подготовленной домашней птицы.	7,2
Зачет	Приготовление полуфабриката из мяса и птицы. Контроль качества и безопасности подготовленной продукции.	7,2
	Итого количество часов по УП.01 по ПМ.01	72

Тематический план и содержание программы производственной практики

№п/п	Наименование тем и их содержание	Кол-во часов
	ПП.01 по ПМ.01	72:
1	<p>Охрана труда на предприятиях общественного питания. Организация и подготовка рабочих мест. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы, рыбы. Разработка рецептур полуфабрикатов из овощей с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p>	36
2	<p>Разработка ассортимента блюд из экзотических и редких видов сырья, изготовление полуфабрикатов из них; Составление рецептур, методов обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Соблюдение способов сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; Соблюдение правил охлаждения, замораживания, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Использование правил составления заявок на продукты. Дифференцированный зачет</p>	36
	Итого количество часов ПП.01 по ПМ.01	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.01 и ПП.01

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех, Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – (356 стр.)
2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
3. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2016 – (192 стр.)
5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2018 – (192 стр.)
6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
7. Шильман Л.З., Мальгина С.Ю. Технологические процессы предприятий питания. – М.: Издательский центр «Академия». 2017 – 192с.

Дополнительные источники:

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Диски, презентации по темам;
3. Плакаты по теме «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;

Интернет-ресурсы:

- www.cooksmeal.ru/chefs/
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе; - зачет по практической работе -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе, по практике. -зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.</p>
<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе; - зачет по практической работе -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе, по практике. -зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.</p>

<p>Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	<p>-зачет по практической работе; -зачет по практической работе; -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе и практике; -зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен</p>
--	---	--

6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.01

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Приложение к программе: «Дневник практики»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

УП.01 _____ (даты практики)

ПП.01 _____ (даты практики)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент(ка) _____, группа _____
Фамилия, И.О., номер группы

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О. преподавателя\ мастера п/о

Руководитель практики : _____
Фамилия, И.О. руководителя предприятия