

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»

на заседании ЦМК

Председатель ЦМК

 /Ф.Б. Шарипова/

Протокол № 1

от «19» 08 2024 г.

«Утверждено»

Директор ГБПОУ «Альметьевский
профессиональный колледж»

 /А.Ф. Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики

**ПП.01 по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовки квалифицированных рабочих и служащих **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и): Ахметшина Д.Г.

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от « » августа 2024 г.

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики	стр. 3
2. Структура и содержание производственной практики	5
3. Требования к результатам освоения производственной практики	8
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)	9

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

ПП.01 по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International.

1.2. Цель практики

Комплексное освоение основного вида деятельности ВД Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. В результате прохождения производственной практики ПП.01 обучающиеся должны

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Задачи практики

совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;

формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;

приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;

обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.4. Место производственной практики в структуре:

Производственная практика является обязательным разделом подготовки квалифицированных рабочих и служащих, осуществляется после изучения предметов общепрофессионального и профессионального цикла. Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами общепрофессионального и профессионального цикла. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

1.5. Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий на рабочих местах в современных организациях общественного питания, согласно договоров, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

1.6. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания Альметьевска и РТ.

1.7. Количество часов производственной практики

На освоение производственной практики ПП.01 по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента отводится 108 часов.

2. Структура и содержание производственной практики

Тематический план ПП.01 по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Разделы (этапы) практики	№ п/п	Наименование темы	Виды работ	Объем времени
Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1.1	Организация структуры производства. Техника безопасности на предприятии.	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6
	1.2	Оценка качества сырья и нормативная документация предприятия.	Оформить заявку на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6
Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации для полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2.1	Организация рабочего места повара по первичной обработке овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов из них.	Организовать рабочее место для механической обработке сырья, оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Обработать и подготовить овощи и грибы для приготовления разнообразных блюд. Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд,	24

			кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.	
	2.2	Организация рабочего места повара по первичной обработке мяса и мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов.	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины.</p> <p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Отработка приемов приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса домашней птицы и дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного п/ф в охлажденном и замороженном виде. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.</p>	36

	2.3	<p>Организация рабочего места повара по первичной обработке рыбы и морепродуктов, изготовление полуфабрикатов для приготовления блюд.</p>	<p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления котлетной массы из рыбы. Приготовление п/ф из нее. Требования к безопасности хранения - оценка качества готовых изделий. Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.</p>	30
Дифференцированный зачет			6ч	
Итого по ПП.01			108 ч.	

3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате освоения программы производственной практики ПП.01 у обучающихся должны быть сформированы общие компетенции ОК и профессиональные компетенции ПК, соответствующие основному виду деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

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.

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 обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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.

4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

4.1. Организация и руководство производственной практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство практикой осуществляют мастера производственного обучения и (или) руководители практики от образовательной организации, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводят руководитель подразделения практики и руководитель практики, назначенный из числа мастеров производственного обучения (преподавателей) образовательной организации.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»;
- программу практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов практики.

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на мастера производственного обучения и (или) преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

4.2. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

