

Приложение 7.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Основная цель производственной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.01 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки

	<p>сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
--	---

1.4. Количество часов программной производственной практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01– 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.01 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных компетенций	Наименование результата обучения
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, 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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность исходя их цели
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1- ПК1.4	ПМ.01.- Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	<p>Виды работ:</p> <p>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p>	22

	<p>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.</p>		<p>различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4.Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5.Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6..Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7.Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8.Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10.Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>50</p>
--	---	--	---	--	-----------

			<p>хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
	Всего часов:	72			72

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание производственных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		72	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	<ul style="list-style-type: none"> - Изучить технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила составления заявки на сырье. - Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. - Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос. 	3ч.20мин.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> - Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. - Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. - Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. 	4ч.	2

<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. - Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. - Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 	<p>7ч. 20мин.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них - Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде - Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 	<p>7ч.20мин</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов - Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление 	<p>7ч.20мин.</p>	<p>2</p>

	<p>излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>- Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</p>		
<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>- Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>- Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p> <p>- Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</p> <p>- Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p>	7ч.20мин.	2
<p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>- Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>- Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	7ч.20мин.	

<p>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i>. - Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. - Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. - Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. 	<p>7ч.20мин.</p>	
<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. - Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 	<p>7ч. 20мин.</p>	
<p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. - Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. 	<p>7ч. 20мин.</p>	

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика - Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 	7ч.20мин.	
Всего:		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предполагает наличие учебного кулинарного цеха, либо возможности прохождения практики на предприятии. В соответствии с договором о проведении учебной и производственной практики в АО корпорация ГРИНН гипермаркет «Линия», учебная практика по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится на базе этого предприятия.

Оснащение:

1. Производственные цеха:

- овощной;
- горячий;
- мясной;
- рыбный.

2. Фасовочные цеха.

3. Складское помещение.

Оборудование:

- электронные весы;
- витрины;
- стеллажи;
- пароконвектомат;
- овощерезка;
- фритюрница;
- эл. сковорода;
- холодильники;
- эл. плиты;
- морозильная камера;
- производственные столы.

Инструменты и приспособления:

- Гастрономические ножи;
 - Формовочные лопатки;
 - Овощечистки;
 - Разделочные доски;
- Ножницы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках профессионального модуля обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) является прохождение обучающимися учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика проводится концентрированно, по окончании изучения теоретической части раздела профессионального модуля.

Учебная практика проводится обучающимися самостоятельно под руководством мастера производственного обучения.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наставники, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС СПО, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте в форме дифференцированного зачета и на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету и квалификационному экзамену является - отработка практических навыков по **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, освоение ПК и ОК по данному модулю.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике.
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым основным блюдам и гарнирам из овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых основных блюда гарниров из овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- оценивать качество готовых блюд.	Бракераж готовых блюд.