

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Семенова В.В., мастер производственного обучения.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Ошибка! Закладка не определена.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННО ПРАКТИКИ	Ошибка! Закладка не определена.
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального модуля входящего в основную образовательную программу по профессии СПО 43.01.09 Повар кондитер.

1.2 Цели и задачи рабочей программы производственной практики, требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанным видом деятельности (ВД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) в ходе освоения учебной практики обучающийся должен

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 Количество часов на освоение программы практики: 180 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННО ПРАКТИКИ

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.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.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные
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 4.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестру	
			2 сем	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	180	180	
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7.	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов	36	36	
	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	72	72	
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Дифференцированный зачет по ПМ. 01	72	72	
	Всего	180	180	

3.2 Содержание обучения по учебному плану

Наименование профессионального модуля (ПМ), разделов, тем производственной практики (ПП)	Содержание учебного материала	Объем часов	Семестр 2	Семестр
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		180	180	
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов	Всего	36	36	
	Выполнение работ по обработке и нарезке различными способами клубнеплодов.			
	Выполнение работ по обработке и нарезке различными способами корнеплодов.			
	Выполнение работ по обработке и нарезке различными способами луковых и капустных овощей.			
	Выполнение работ по обработке и нарезке различными способами плодовых овощей и грибов.			
	Выполнение работ по подготовке к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.			
	<p>Выполнение работ: Обработка, нарезка овощей, плодов и грибов. Подготовка овощей и грибов к фаршированию. Охлаждение, замораживание и хранение нарезанных овощей и грибов с соблюдением условий и временного режима хранения нарезанных овощей и грибов в охлажденном и мороженом виде. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Осуществление расчетов с потребителем при отпуске на вынос с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p>			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к	Всего	72	72	
	Выполнение работ по обработке и нарезке рыбы и нерыбного водного сырья.			

реализации и хранение полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.				
	Выполнение работ по обработке и нарезке рыбы и нерыбного водного сырья.			
	Выполнение работ по приготовлению порционных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.			
	Выполнение работ по приготовлению порционных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.			
	Выполнение работ по приготовлению порционных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.			
	Выполнение работ по приготовлению порционных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.			
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.			
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.			
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.			
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья.			
	<p>Выполнение работ: Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья к обработке. Разделка рыбы различными способами, в соответствии с заданием (заказом). Хранение обработанной рыбы, в соответствии с требованиями к качеству, безопасности, условиям и срокам. Обработка и хранение нерыбного водного сырья, в соответствии с требованиями к качеству, безопасности, условиям и срокам. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Охлаждение, замораживание, вакуумирование и хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из неё. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Осуществление расчетов с</p>			

	потребителем при отпуске на вынос с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты			
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Всего	72	72	
	Выполнение работ по приготовлению крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.			
	Выполнение работ по приготовлению порционных полуфабрикатов из мяса.			
	Выполнение работ по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.			
	Выполнение работ по приготовлению котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.			
	Выполнение работ по приготовлению котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.			
	Выполнение работ по приготовлению котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.			
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.			
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, заправка тушек приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.			
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, заправка тушек приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.			
	Выполнение работ по приготовлению котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.			
Дифференцированный зачет по ПП–ПМ-01				
Выполнение работ: Подготовка мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика к обработке. Кулинарная обработка мяса и мясных продуктов. Оценка качества обработанных мяса, мясных продуктов органолептическим способом. Приготовление натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Оценка качества обработанной домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Приготовление натуральных и рубленых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных: мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранение обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в				

	охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Осуществление расчетов с потребителем при отпуске на вынос с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.			
	Всего по ПП ПМ. 01	180	180	0

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Общие требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Общие требования к организации образовательного процесса

В соответствии с учебным планом производственная практика по ПМ. 01 проводится концентрированно, в рамках профессионального модуля в 2 семестре 1 курса по 5 дней в неделю.

Производственная практика реализуется в профильных организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое 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.

Организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Производственная практика, реализуемая в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика по ПМ.01 заканчивается дифференцированным зачетом на 1 курсе в 2 семестре.

Оснащение баз практики:

Кухня организации питания:

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф; Плита

электрическая; Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;
 Газовая горелка (для карамелизации);
 Набор инструментов для карвинга;
 Овоскоп;
 Нитраттестер;
 Машина посудомоечная;
 Стол производственный с моечной ванной;
 Стеллаж передвижной;
 Моечная ванна двухсекционная.

4.1. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021). — Текст: непосредственный.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2023).
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные компетенции ПК, ОК)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Анализ практической деятельности Комплексный дифференцированный зачет
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>(аттестационный лист с места прохождения практики), отчет, дневник практики, отзыв-характеристика, заключение на практическую часть экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	
<p>ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических работ по производственной практики.</p>
<p>ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	
<p>ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	
<p>ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	
<p>ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке</p>	
<p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	