

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

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина  
2021 г.

Приказ № 6 от 09.06 2021 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17

# 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения видом деятельности (ВД) Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур 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;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и 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-техническую 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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **знать:**

- 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;
- рецептуры, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

**1.3.Количество часов на освоение примерной программы производственной практики – 108 часов.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

<b>Код ПК и ОК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
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 традиционных 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	<b>Раздел1.</b> Организация процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>				6
	Тема 1.1 Организация и контроль текущей деятельности по ведению процессов приготовления, полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>6</b>				6
	<b>Раздел2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	<b>102</b>				102
	Тема 2.1. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации.	<b>12</b>				12
	Тема 2.2 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации.	<b>18</b>				18
	Тема 2.3 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации.	<b>18</b>				18
	Тема 2.4 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса, дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации.	<b>18</b>				18
	Тема 2.5 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента подготовка к реализации	<b>18</b>				18
	Тема 2.6 Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>12</b>				12
	Дифференцированный зачет	<b>6</b>				6
<b>Всего:</b>	<b>108</b>				108	

### 3.2 Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ. 01

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1сем	2сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>				<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>6</b>				<b>6</b>
Тема 1.1	<b>Всего часов</b>	<b>6</b>				<b>6</b>
Организация текущей деятельности по ведению процессов приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Выполнение работ по организации деятельности по ведению процессов приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности. Проведение первичного инструктажа на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление с организацией работы бригады поваров, с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания для организации работы заготовочных цехов</p> <p>Выполнение работ текущего планирования собственной деятельности и деятельности подчиненного персонала по приготовлению полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания под руководством наставника. Выполнение работ по оценке потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров под руководством наставника.</p>	<b>6</b>				<b>6</b>

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч. плану на ПП</i>				<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч. плану</i>
	Ознакомление с правилами ведения утвержденной учетно-отчетной документации					
<b>Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</b>		<b>102</b>				<b>102</b>
<i>Тема 2.1</i> Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации.	<b>Всего часов</b>	<b>12</b>				<b>12</b>
	Выполнение работ по обработке овощей, грибов.	<b>6</b>				<b>6</b>
	Выполнение работ по приготовлению отдельных компонентов и полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>				<b>6</b>
	<b>Выполнение работ:</b> Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос					
<i>Тема 2.2</i> Обработка сырья,	<b>Всего часов</b>	<b>18</b>				<b>18</b>
	Выполнение работ по обработке и разделке рыбы различными способами.	<b>6</b>				<b>6</b>

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч. плану на ПП</i>				<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч. плану</i>
приготовление полуфабрикатов из рыбы для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации						
	Выполнение работ по формовке, приготовлению отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>				6
	Выполнение работ по формовке, приготовлению отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>				6
<p><b>Выполнение работ:</b>          Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.          Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.          Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции          Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.          Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>						
<b>Тема 2.3</b>	<b>Всего часов</b>	<b>18</b>				18
Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного	Выполнение работ по обработке нерыбного водного сырья.	<b>6</b>				6
	Выполнение работ по формовке, приготовлению отдельных компонентов и полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>6</b>				6



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч. плану на ПП</i>				<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч. плану</i>
сырья для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации	Выполнение работ по формовке, приготовлению отдельных компонентов и полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>6</b>				6
	<p><b>Выполнение работ:</b>  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  Выбор способов обработки редких и экзотических видов нерыбного водного сырья, в соответствии заказа.  Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.  Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из нерыбного водного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Оценка качества выполнения задания безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>					
<b>Тема 2.4</b> Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного	<b>Всего часов</b>	<b>18</b>				18
	Выполнение работ по обработке мяса дичи, кролика.	<b>6</b>				6
	Выполнение работ по приготовлению отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>				6
	Выполнение работ по приготовлению отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч. плану на ПП</i>				<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч. плану</i>
ассортимента и подготовка к реализации						
	<p><b>Выполнение работ:</b> Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Выбор способов обработки мяса, дичи, кролика в соответствии заказа.</p> <p>Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>					
<b>Тема 2.5</b>	<b>Всего часов</b>	<b>18</b>				18
Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,	Выполнение работ по обработке домашней птицы.	<b>6</b>				6
	Выполнение работ по приготовлению отдельных компонентов и полуфабрикатов из домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>				6
	Выполнение работ по приготовлению отдельных компонентов и полуфабрикатов из домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч. плану на III</i>				<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч. плану</i>
подготовка к реализации .	<p><b>Выполнение работ:</b>  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  Выбор способов обработки домашней птицы, пернатой дичи в соответствии заказа.  Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.  Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов домашней птицы, пернатой дичи, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.  Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>					
<b>Тема 2.6</b> Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	<b>Всего часов</b>	<b>12</b>				12
	Выполнение работ по разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи с учетом товароведных свойств.	<b>6</b>				6
	Выполнение работ по адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости	<b>6</b>				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1сем	2сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>				<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
потребителей, видов и форм обслуживания	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.					
	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи с учетом товароведных свойств. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.					
	Дифференцированный зачет	<b>6</b>				6
	<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>				108
*Содержание добавлено для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и ТО WSR «Поварское дело»						

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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.

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.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

#### **Основные источники:**

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /И.П.Самородова.- 2-е изд.стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2017. - 192 с. – Текст: непосредственный.

#### **Дополнительные 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. 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.

3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – М.: Академия, 2016. – 240 с. – Текст: непосредственный.

4. 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.

5. 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: 22.04.2021).

6. 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.

#### **интернет-источники:**

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshherita> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

### **4.3. Организация образовательного процесса**

В соответствии с учебным планом производственная практика по ПМ.01 проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в 4 семестре в объеме 108 часов.

Производственная практика реализуется в 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.

Из вариатива на производственную практику добавлено 36 часов. Часы введены дополнительно в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» и ТО WSR «Поварское дело» для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта:

знать:

- пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных

изделий сложного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, температурный режим и правила их приготовления; правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.\*

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов, дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для их приготовления; осуществлять приготовление; оценивать качество полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента\*.

Производственная практика по ПМ 01 заканчивается дифференцированным зачетом в 4 семестре на 2 курсе. Дифференцированный зачет проходит в форме практической работы, устанавливающей освоение основного вида деятельности и профессиональных компетенций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Кондитер», «Пекарь», и требованиям раздела «Квалификационные характеристики должностей работников образования» Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 N 761н (ред. от 31.05.2011) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.10.2010 N 18638)

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с**

## **ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

### **5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций**

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике



ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:- практических заданий на зачете по производственной практике
--	--

## 5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5. 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.	