

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**Московской области**  
**«Воскресенский колледж»**

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО кафе  
«Красный строитель»

\_\_\_\_\_  
О.В.Голобокова

29 августа 2020 г.



ТВЕРЖДАЮ

Заместитель  
директора  
«Воскресенский  
колледж»

\_\_\_\_\_  
Бутченко Е.В.

30 августа 2020 г.



ГБПОУ МО  
«Воскресенский колледж» по

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**МДК.01.01** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**МДК.01.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Наименование профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация выпускника**

Повар, кондитер


Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар,кондитер** (на базе основного общего образования).

Организация разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики: Лещенко Светлана Валерьевна, мастер производственного обучения.

Рабочая программа учебной практики рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссией «Сфера обслуживания»

29 августа 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  /Лещенко С.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	9

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

### Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Воскресенска и Воскресенского района.

### Цель и задачи практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов. приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	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 сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования,

	<p>обеспечения безопасности приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса, рыбы, птицы.</p> <p>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;</p> <p>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</p>
знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

**Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**

Всего                      3 недели,                      108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

### Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.
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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
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 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	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 производственной практики

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ производственной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
<b>ПП.01</b>				
<b>1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1	Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформить заявку на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов для блюд.	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
<b>2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1, 1.2	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	Обработка и подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления полуфабрикатов.	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1, 1.2	Приготовление и подготовка к реализации	Приготовить полуфабрикаты котлет картофельных, морковных, свекольных, капустных, «зразы	7	Наблюдение и оценка результатов видов

	полуфабрикатов разнообразного ассортимента из овощей и грибов.	картофельные.», «крокеты картофельные».		производственных работ
		Приготовление полуфабрикатов: перец фаршированный, кабачки фаршированные, голубцы овощные, баклажаны фаршированные.	8	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2,	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	Обработка рыбы с костным скелетом, обработка рыбы на порционные куски, на филе. Обработка нерыбного водного сырья.	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2, 1.3	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовление полуфабрикатов котлет, биточков, тефтелей. П/Ф « зразы донские.», «Тельное из рыбы.», «Зразы рыбные рубленые.»	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление полуфабрикатов «рыба, тушеная в томате с овощами », «рыба, запеченная с картофелем по-русски. «рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски.»	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2	Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Механическая кулинарная обработка свинины, говядины, баранины.	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2, 1.4	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов.	Приготовление полуфабрикатов «ростбиф», «свинина жареная», «грудинка фаршированная», «мясо тушеное»	8	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и подготовка к хранению полуфабрикатов «антрекот», «эскалоп из свинины», «шашлык по-карски.», «мясо духовое»,	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление полуфабрикатов «бефстроганов», «шашлык из говядины», «ромштекс», «шницель», «гуляш», «азу».	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: «бифштекс рубленый», «люля-кебаб», «котлеты, биточки», «тефтели», «зразы рубленые», «рулет с	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ



		макаронами».		работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2	Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	Механическая кулинарная обработка птицы и пернатой дичи. Заправка птицы и дичи. Обработка кролика. Приготовление полуфабрикатов из птицы «Рагу из птицы», «плов из птицы», «чахохбили», «котлеты по-киевски».	7	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из птицы.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: «утка по-домашнему», «кролик жареный», «Утка фаршированная», «кролик по - столичному»	8	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ.
<b>ИТОГО</b>			<b>108 часов</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

##### Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2015. – 416 с.

##### Дополнительные источники:

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
12. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
13. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
16. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
17. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
20. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **Организация и руководство практикой**

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

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.

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

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

Результаты Обучения (практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой подготовка полуфабрикатов из мяса .	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработка овощей, рыбы мяса, домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием. Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ