

Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК
Д. Ф. Ахмерова
08 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики ПП.01. 01. Приготовление, оформление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

г. Анжеро-Судженск 2019

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА
на заседании МК 43.01.09,
15.01.05, 23.01.17
Протокол № 8
от « 20 » июня 2019 г.
Председатель МК
Арышева / Н.С.Арышева

СОГЛАСОВАНА
Начальник отдела УПР
Тихонова О.П.Тихонова
« 30 » 08 2019 г.

Разработчик: ... мастер производственного обучения

Рецензент: Чистякова Лариса Ивановна директор муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
**ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

1.1. Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики является частью ППКРС 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 WorldSkills International, 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.

1.1.1. 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	способствовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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

1.1.3. В результате освоения программы производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>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>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики- 72ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01.01

2.1. Структура рабочей программы производственной практики ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов программы производственной практики	Объем, час.
ПК 1.1 ОК1-7	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12
ПК 1.2.- 1.4 ОК1-7	Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	59
	Дифференцированный зачет	1
	Всего:	72

1.2 Тематический план и содержание программы производственной практики ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем программы учебной практики	Содержание работы	Объем в часах	Формы и методы контроля	
			ПК	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12	ПК 1.1	
1. Оценка наличия, проверка качества традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья органолептическим способом.	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.	6	ПК 1.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
2. Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой	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	6	ПК 1.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		96	ПК 1.2-1.4.	

разнообразного ассортимента				
1.Подготовка пряностей и приправ.	Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	6	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производстве практики
2.Обработка овощей, плодов, грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов. Выход полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	6	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
3. Ведение процессов охлаждения, заморозки, полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	6	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
4.Оценка качества овощей, плодов, грибов и из них полуфабрикатов органолептическим способом.	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов.	6	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
5.Обработка рыбы с костным скелетом	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

<p>6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Выход полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов органолептическим способом.</p>	<p>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. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Оценивать качество полуфабрикатов органолептическим способом</p>	6	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
<p>7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Выход полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов Оценка качества полуфабрикатов органолептическим способом</p>	<p>Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Оценивать качество полуфабрикатов органолептическим способом.</p>	6	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
<p>8. Ведение процессов охлаждения, заморозки, полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы</p>	<p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы, рыбной котлетной массы. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде.</p>	6	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

<p>9.Обработка домашней птицы, дичи, кролика Заправка домашней птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Порционирование полуфабрикатов. Выход полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов органолептическим способом</p>	<p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Оценивать качество полуфабрикатов органолептическим способом.</p>	6	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
<p>10.Ведение процессов охлаждения, заморозки, полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Порционирование полуфабрикатов. Выход полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов</p>	<p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом</p>	5	ПК 1.2-1.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

	принятых норм взаимозаменяемости. Оценивать качество полуфабрикатов органолептическим способом.			
<i>Дифференцированный зачет</i>		<i>1</i>		
<i>ИТОГО</i>		<i>72</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Программы производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания, кухнях и столовых детских образовательных учреждений и промышленных предприятиях.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3 Печатные издания:

Разработчики ПООП СПО:

1.Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для СПО/ Е.Е. Иванова – Москва: Юрайт, 2019.-208с.- ISBN 978-5-534-09389-6

2.Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ О.В. Пасько-Москва: Юрайт,2019.-268с.- ISBN 978-5-534-07919-7

3.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.:Академия, 2017.-420с.- ISBN 978-5-4468-5950-4

4.Качурина. Т.А. метралогиия и стандартизация\ учебники для студ. учереждений сред.проф.образования\ Т.А. Качурина. – Москва\ Академия 2017.-128с-ISBN 978-5-4408 5121

5.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст]/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - Москва: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

	<p>нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <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>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических 	

	<p>и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
--	---	--

