

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
«ПМ.01.ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

**основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15**

«Поварское и кондитерское дело»

2 курс обучения

с. Дивное, 2024 г.

СОГЛАСОВ АНО:
председатель Методического
ГБПОУ АТ с. Дивное
О.А. Переверзева
олМС
№ 5 от 20.12.2024г

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании Педагогического совета
ГБПОУ АТ с. Дивное
протокол № 13 от 9.12.2024г

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
№ 215-ОД от 23.12.24



Разработчик: *Тщура Ольга Валерьевна, листер производственно го обучения
ГБПОУ АТ с. Дитюе*

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева за.нестит ель директора по учебно-методической
заместитель директора по УМР*

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*
соответствует требованиям к результатам освоения и условиЮИМ реализации
основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифици:ироватфьгх рабочих и служащих по профессии 43.02.15

Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
- 2. Результаты освоения программы практики**
- 3. Структура и содержание практики**
- 4. Условия реализации программы практики**
- 5. Контроль и оценка результатов практики**
- 6. Аттестация по итогам практики**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01 И ПО ПМ.01

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское делов части освоения общих компетенции и профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

Целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

Иметь практически й опыт	<ul style="list-style-type: none">- разработке ассортимента полуфабрикатов;- разработке,а даптациирецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;- организации и проведениии 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;- продукции обработанного сырья с учетом требований к безопасности;- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;- контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и

	<ul style="list-style-type: none"> - 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-технологическую 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 их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм;

1.3. Место учебной практики в структуре ОПОП

УП.01 и ПП.01 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарного курса:

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет:
Учебная практика - 72 часа
Производственная практика - 72 часа

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело графиком учебного процесса.

1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ АТ с.Дивное мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла.

2. Результаты освоения программы практики УП.01

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:
ПК 1.1-ПК 1.3.; ОК.01-09

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД) «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания»	«Приготовление блюд и кулинарных изделий»
<i>Обобщенная трудовая функция</i>	<i>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</i>
Трудовая функция В/01.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Трудовое действие	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий. Оценка наличия материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд и кулинарных изделий.
Умение	Изменять ассортимент блюд изделий в зависимости от изменения спроса. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.
Знание	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Технологии приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.

Тематический план и содержание программы учебной практики

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.01 и ПП.01 по ПМ.01

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.01 по ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72:
Тема 1. Выполнение работ по организации подготовки мяса и приготовление п\ф для сложной кулинарной продукции	Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, расчёт массы сырья.	6
	Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.	6
	Организация технологического процесса подготовки мяса с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса.	6
Тема 2. Выполнение работ по организации подготовки рыбы для приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, расчёт массы сырья.	6
	Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд.	6
	Организация технологического процесса подготовки рыбы с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.	6
Тема 3. Выполнение работ по организации подготовки домашней птицы и дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	Разработка ассортимента п\ф из птицы для сложных блюд на п.о. п., расчёт массы сырья.	6
	Организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд.	6
	Организация технологического процесса подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности подготовленной домашней птицы.	12
Зачет	Приготовление полуфабриката из мяса и птицы. Контроль качества и безопасности подготовленной продукции.	12
Итого количество часов по УП.01 по ПМ.01		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.01 и ПП.01

Требования к материально-техническому обеспечению

Лаборатория Учебная кухня ресторан

Столы ученические– 12 шт;
Стул ученический–24 шт;
Стол учительский– 1 шт;
Книжный стеллаж–2 шт;
Стенды учебные (настенные)– 5 шт;
Доска ученическая– 1 шт;
Компьютер –1шт;
Миксер- 1 шт;
Мясорубка Moulinex hv2 1300- 1 шт;
Блендер HBB608-CE, стакан 1,25 л. 2 скорости- 1шт;
Вакуумный упаковщик ProCook PC-Vk 1080- 1 шт;
Весы порционные SW-5 0/04-5кг. платформа 241*192 мм- 1 шт;
Весы электронные порционные CASSW-5-1 шт;
Водонагреватель аккумуляторный ТермексRZL-100 вер VS- 1 шт;
Миксер планетарный GASTROMIXB 5 ECO- 1 шт;
Мойка- 2 шт;
Пароконвектомат ПКА 6-1/3П, без гастроемкостей- 1 шт;
Печь микроволновая SAMSUNG ME83KRW-1-1 шт;
Плита 4 конфорочная 900 СЕР ПКЭ-4КВ 840/850/860ШЭ- 1 шт;
Подставка под пароконвектомат ПК-8-02
под мини-пароконвектомат ПКА-1шт;
Стол пристенный СПП 15*6 оцинк 1150x600x870
Стол производственный 4 х секционный
Стол производственный островной СПО (пс)-6-6
Стол СПБ (пс) – 8-6(н)
Холодильник «Indesit В 18»-1 шт;
Холодильник -1 шт;
Бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ»-1шт.

4.1.1. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):
Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.
Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех, Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента , Самородова И. П.

17-е изд., стер. издание 2024г.

Печатные учебные издания

2. Кулинария , Анфимова Н.А.

17-е изд., стер. издание 2024г.

Печатные учебные издания

Дополнительные источники:

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Диски, презентации по темам;
3. Плакаты по теме «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;

Интернет-ресурсы:

- www.cooksmeal.ru/chefs/
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе; - зачет по практической работе -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе, по практике. -зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.</p>
<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе; - зачет по практической работе -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе, по практике. -зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.</p>

<p>Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	<p>-зачет по практической работе; -зачет по практической работе; -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе и практике; -зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

