

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Сасовский индустриальный колледж
имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента».**

по специальности

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

2021 г.

Рабочая программа одобрена
предметной цикловой комиссией
специальных дисциплин

Протокол № _____ от _____

Председатель: _____/Л.С.Пищуркова/

Рабочая программа производственной практики
профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15.
«Поварское и кондитерское дело»

Директор ОГБПОУ «Сасовский индустриальный
колледж имени полного кавалера ордена Славы
В.М. Шемарова»

_____ С.Н. Байдин

Автор: Байдова И.Ю., преподаватель ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного
кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Программа согласована с работодателем:
СОГЛАСОВАНО:

« ____ » _____ 20 ____ г.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результат освоения программы производственной практики	9
3. Тематический план и содержание производственной практики	11
4. Условия реализации программы производственной практики	14
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело». Рабочая программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в программах профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

1.2. Цели и задачи производственной практики

- закрепление и совершенствование приобретённого в процессе теоретического обучения, учебной практики опыта практической деятельности обучающихся; - развитие общих и профессиональных компетенций данного вида профессиональной деятельности студентов; - освоение современных производственного оборудования, процессов, технологий; - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм. Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ. 01. «ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» проводится после изучения МДК. 01.01 и прохождения обучающимися учебной практики по модулю.

По окончании прохождения производственной практики ПП.01 студент должен:

Уметь выполнять следующие действия:

- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.
- Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.
- Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями
- Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке;
- Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов
- Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи

- Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу
- Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
- Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
- Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов
- Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными.
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- 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;
- -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- -правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- -виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения;
- -требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
- -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
- -методы обработки экзотических и редких видов сырья;
- -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;

- -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;
- -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
- -формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья;
- -способы упаковки, складирования;
- -условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- -правила утилизации отходов
- -способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- -виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья;
- -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;
- - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- -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;
- -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.
- -ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;
- -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;
- -правила заполнения этикеток;
- -правила складирования упакованных полуфабрикатов;
- -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;
- -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;
- -правила общения с потребителями;
- -базовый словарный запас на иностранном языке;
- -техника общения, ориентированная на потребителя;
- -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения
- (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- -принципы организации проработки рецептур;
- -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.

уметь:

- - оценить наличие ресурсов;
- - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
- -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации

производственного инвентаря и технологического оборудования, рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

- - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- - контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья
- - оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф;
- - распознавать недоброкачественные продукты;
- - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
- - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;
- - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;
- - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
- - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
- - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
- - контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;
- - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
- - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- - контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;
- - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;
- - контролировать безопасное использование оборудование для упаковки
- - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
- - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
- - владеть техниками, контролировать применение техник;

- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;
- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;
- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;
- приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;
- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;
- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;
- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения
- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;
- вести учет реализованных полуфабрикатов;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области;
- применения сложных, инновационных методов приготовления;
- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- квалификации поваров
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию руководству);
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля 108 часов.

Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является *дифференцированный зачёт*.

2. Результаты освоения производственной практики профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модуля ПМ.01 «**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**», необходимых для освоения ими соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

Код	Наименование результата обучения
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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. Структура и содержание производственной практики ПП.01 профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

3.1. Тематический план производственной практики ПП.01 профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики	Всего часов
1	2	3
ОК.01- ОК.07, ОК.09-ОК.10 ПК1.1. –ПК.1.4	Производственная практика ПП.01 Дифференцированный зачёт	108
	Всего:	108

3.2. Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.01

Наименование видов, разделов и тем практики профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Производственная практика		108	
Раздел 1.	Организация рабочих мест		
Тема 1.1. Ознакомление с предприятием. Соблюдение правил и техники безопасности на рабочем месте.	Содержание Ознакомление с предприятием. Соблюдение правил и техники безопасности на рабочем месте. Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. Ознакомление с производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Изучение правил техники безопасности при работе на оборудовании и при пользовании производственным инвентарем.	8	2
Тема 1.2. Ознакомление с предприятием. Соблюдение правил и техники безопасности на рабочем месте. Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.	Содержание Ознакомление с производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Изучение правил техники безопасности при работе на оборудовании и при пользовании производственным инвентарем. Ознакомление с производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.	12	2
Раздел 2.			
Тема 2.1 Подготовка рыбы для сложных блюд.	Содержание Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из рыбы	14	2
Тема 2.2 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	Содержание Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса. Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности	12	2

	подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.		
Тема 2.3 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины.	Содержание Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	14	2
Тема 2.4 Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	2
Тема 2.5 Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Содержание Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	12	2
Тема 2.6 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд.	Содержание Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	12	2

Тема 2.7 Размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья.	Содержание Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	2
Тема 2.8 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами. Дифференцированный зачет	Содержание Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	2
	Всего	108	

Уровни усвоения:

1. Репродуктивный (восприятие, осмысление, запоминание);
2. Продуктивный (применение знаний по образцу, решение типовых задач, объяснение);
3. Творческий (применение знаний в новой ситуации).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Производственная практика профессионального модуля проводится на базе профильных предприятий города, района, на основе прямых договоров. Требования к освоению рабочих мест предприятий оборудованием и инструментом

Технологическое оборудование и оснастка

- Весы настольные, столы рабочие, моечные ванны, холодильники, доски разделочные.
- Моечные ванны, разделочные доски, весы настольные, столы рабочие, просеиватели, емкости для крема
- Весы настольные, столы рабочие, моечные ванны, холодильники, креманки, стаканы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО 19.02.10.«Технология продукции общественного питания» .Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ
3. Учебный план по профессии 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж»

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

Дополнительные источники:

- 1.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие, Мн: ООО «Новое знание», 2002г.-799с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2006г. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 1998г. – 272с.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2006г.- 352 с. (СПО)

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
- 2.<http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -Технология ПОП - лекции
- 3.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

4.3. Общие требования к организации производственной практики профессионального модуля

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 «**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**». Условием допуска обучающихся к прохождению производственной практики является успешное освоение междисциплинарного курса МДК.01.01. и учебной практики по модулю.

Производственная практика (по профилю специальности) организуется и проводится в форме производственной деятельности студентов, которая отвечает требованиям программы практики.

Обучающимся предоставляется право самостоятельного подбора организации - базы практики по месту жительства.

По итогам прохождения производственной практики студентами оформляется отчет установленной формы.

- Титульный лист (Приложение 1),
- Индивидуальное задание (Приложение 2),
- Производственная характеристика (Приложение 3),
- Дневник (Приложение 4),
- Технологическая карта и схема приготовления блюда, определенного заданием (Приложение 5),
- Общее содержание отчета дается в (Приложении 6).
- Примерный перечень индивидуальных заданий студентам на период прохождения производственной практики дается в (Приложении 7).

Оформленный отчет предоставляется студентом руководителю практики от учебного заведения по окончании прохождения производственной практики Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является дифференцированный зачет. При простановке оценки за дифференцированный зачет рекомендуется учитывать кроме качества ответа по билетам или вопросам дифференцированного зачета, следующие показатели:

- выполнение индивидуального задания;
- качество отчета по практике;
- итоговую оценки руководителя практики от организации, на базе которой студент проходил практику;
- характеристику, представленную от организации, на базе которой проходила практика.

Критерии оценки производственной практики

Промежуточный контроль по окончанию практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения

	практики, успешно справился с производственными поручениями, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, отвечает на вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, не получал производственные поручения, индивидуальное задание выполнено в объеме 70%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу, имеет отзыв-характеристику с места практики с указанием отдельных недостатков.
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу, имеет отрицательный отзыв-характеристику с места практики

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики профессионального модуля

Реализация программы может осуществляться мастерами производственного обучения, имеющими среднее специальное или высшее образование по профилю специальности, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Педагоги проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, повышение квалификации – не реже одного раза в пять лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении производственной практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от колледжа: текущий – постоянно в процессе прохождения студентами практики, итоговый – в форме дифференцированного зачёта по окончании практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.</p> <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p> <p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики.</p>
ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов .</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики.</p>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе</p>	<p>Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной</p>

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	региональных, согласно заказам. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики.
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана 	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.

	<p>действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК.0 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.0 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.0 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.0 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.0 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>

основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК.0 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.

Содержание отчета по производственной практике.

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

Наименование модуля

I. Титульный лист.

II. Бланк индивидуального задания на производственную практику.

III. Оглавление:

1. Характеристика предприятия

(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).

2. Организация производства мучного или кондитерского цехов.

(Оснащение оборудованием и инструментом, размещение оборудования, эксплуатация оборудования).

3. Индивидуальное задание :

Название задания

- Характеристика кондитерского изделия,
- Калькуляционная карта,
- Техничко-технологическая карта,
- Схема приготовления сложных холодных и горячих десертов.

4. Организация рабочего места повара при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении сложных холодных и горячих десертов).

IV. Производственная характеристика практиканта.

V. Дневник прохождения практики.

VI. Список используемой литературы.

VII. Приложение

**Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера
ордена Славы В.М. Шемарова»**

ОТЧЕТ

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04

Профессиональный модуль ПМ.01 **«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Наименование специальности

Курс _____, группа _____
№ курса № группы

Выполнил:

Студент:

ФИО студента

Руководитель:

Должность и ФИО руководителя практики

Оценка руководителя:

Подпись руководителя:

Дата защиты отчета: «___» _____ 20__ г.

2020г.

**Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера
ордена Славы В.М. Шемарова»**

«Утверждаю»

Зам.директора по УПР

_____/

« ____ » _____ 20 __ г.

Индивидуальное задание

на период производственной практики ПП.01

с « ____ » _____ 2020г. по « ____ » _____ 202 __ г.

студентке _____

ФИО студента

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Специальность 45.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование специальности

Курс , группа _____

№ курса _____ № группа _____

Тема задания: _____

Вопросы, подлежащие изучению:

1. Характеристика предприятия
(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).
2. Организация производства кондитерского цеха.
(Оснащение оборудованием и инструментом, схема размещения оборудования, эксплуатация оборудования).
3. Приготовление блюда:
(Характеристика десерта, калькуляционная карта, технико-технологическая карта, схема приготовления блюда).
4. Организация рабочего места повара при приготовлении десерта.
5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении блюда).

Преподаватель: _____ /И.Ю. Байдова/

Руководитель практики от колледжа

Подпись

МП

« ____ » _____ 20 ____ г

IV. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента (ку) _____
ФИО студента

проходившего (ую) производственную практику в _____
Наименование предприятия

в течение периода с « » 20 г. по « » 20 г.
Даты начала и окончания практики

В течение практики студент выполнял следующие работы: _____

Основные виды работ

в соответствии с _____ разрядом по квалификации «Повар» _____
Значение разряда Наименование квалификации

Качество выполнения работ: _____
Оценка

Знание технологического процесса: _____
Оценка

Трудовая дисциплина: _____
Оценка

Руководитель практики от предприятия: _____ / _____ /
Должность, ф.и.о.подпись Расшифровка подписи

Место печати

V. ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.01: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Дата		Выполняемая работа	Количество часов
с	по		
		Изучение норм охраны и техники безопасности на предприятии при: выполнении работ по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оснащение рабочих мест для разделки теста. ФАКТ	6

Руководитель практики от предприятия: _____ / _____ /
Подпись Расшифровка подписи
МП

