

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения
протокол №1 от «28» августа 2024 г.
Председатель И И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
«28» августа 2024 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 (с изм. и доп.).

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик:

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Лужникова Ольга Ивановна, мастер производственного обучения КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

п/п	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	8
4	ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
6	ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ	16

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) **43.01.09 Повар, кондитер.**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Студент, освоивший профессиональные модули, должен обладать **общими компетенциями (ОК):**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональными компетенциями (ПК):

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, 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.

Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты <p>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирования (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 	144	3
	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	36	
	Тема 1. Знакомство с предприятием, Инструктаж по безопасным условиям труда, технике безопасности, организации рабочего места при выполнении работ в условиях	6	

производства.		
Тема 2. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки овощей, грибов.	6	
Тема 3. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки рыбы поступающей на производство и нерыбных продуктов моря.	6	
Тема 4. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки мяса.	6	
Тема 5. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика.	6	
Тема 6. Выполнение комплексных работ по организация рабочих мест для механической кулинарной обработки в заготовочных цехах.	6	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из овощей	36	
Тема 7. Выполнение процессов механической кулинарной обработки клубнеплодов, в соответствии с технологическим процессом, для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 8. Выполнение процессов механической кулинарной обработки корнеплодов в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 9. Выполнение процессов механической кулинарной обработки луковых и капустных овощей в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 10. Выполнение процессов механической кулинарной обработки плодовых овощей, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 11. Выполнение процессов механической кулинарной обработки и подготовки грибов в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 12. Выполнение комплексных работ механической кулинарной обработки в соответствии с технологическим процессом для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы	36	
Тема 13. Выполнение процессов механической кулинарной обработки и подготовки чешуйчатой рыбы в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	

Тема 14. Выполнение процессов механической кулинарной обработки некоторых видов рыбы, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 15. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 16. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 17. Выполнение процессов механической кулинарной обработки нерыбных продуктов моря, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 18. Выполнение комплексных работ механической кулинарной обработки в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Порционирование изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования	6	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	36	
Тема 19. Выполнение процессов механической кулинарной обработки мяса, в соответствии с технологическим процессом, для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 20. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	8	
Тема 21. Выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 22. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 23. Выполнение процессов механической кулинарной обработки мясной котлетной массы, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 24. Выполнение процессов механической кулинарной обработки субпродуктов, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	
Тема 25. Дифференцированный зачет		
Итого	144	

ФОРМЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат - 1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающемся - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль саламандра - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный - 1 шт.;
- шкаф морозильный - 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина - 1 шт.;
- фризера - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой - 1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;

- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитротестер – 1 шт;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- шенуа -15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

Учебный кондитерский цех:

- весы настольные электронные -15 шт.;
- пароконвектомат - 1шт.;
- конвекционная печь - 1шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- подовая печь для пицци – 1 шт.;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
- фритюрница – 1 шт.;
- электроблинница-1шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: плудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфрокрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитроттестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;

- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;

- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора -4 шт.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Информационное обеспечение обучения

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>