

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 1/11

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

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

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 2/11

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Составитель: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 3/11

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 4/11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности (далее программа практики) является составной частью профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Базой практики является социальный партнер по направлению технология продукции общественного питания.

(место проведения практики)

1.2. Место практики в структуре рабочей программы профессионального модуля:

Производственная практика по профилю специальности (далее практика) проводится в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 концентрированно.

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

Целью практики является формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для освоения вида профессиональной деятельности:

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.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 5/11

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

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

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 6/11

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;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и 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-техническую 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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции..

знать:

- 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;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 7/11

- 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 приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

1.4. Количество часов на освоение программы практики:

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, учебным планом и рабочей программой профессионального модуля.

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **72** часа по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов.

1.5. Форма аттестации по практике:

Формой аттестации по практике является **дифференцированный зачет**. Зачет выставляется после освоения студентом всех предусмотренных видов работ, что указывается руководителем практики в характеристике.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 8/11

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1.	Знакомство с базой учебной практики. Прохождение инструктажа по ТБ и БТ. изучение нормативно-технической документации	6	оценка практической деятельности
2.	Отработать технологию обработки мяса: кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	6	оценка практической деятельности
3.	Отработать технологию приготовления полуфабрикатов из говядины	6	оценка практической деятельности
4.	Отработать технологию обработки мяса: кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш	6	оценка практической деятельности
5.	Отработать технологию приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины	6	оценка практической деятельности
6.	Отработать технологию приготовления рубленной и котлетной масс и полуфабрикатов из них	6	оценка практической деятельности
7.	Отработать технологию механической кулинарной обработки рыбы ПК 1.2.	6	оценка практической деятельности
8.	Отработать технологию обработки механической кулинарной обработки рыбы для фарширования	6	оценка практической деятельности
9.	Отработать технологию приготовления полуфабрикатов для блюд из рыбы	6	оценка практической деятельности
10.	Отработать технологию механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы ПК 1.3.	6	оценка практической деятельности
11.	Отработать технологию приготовления полуфабрикатов для блюд из птицы	6	оценка практической деятельности
12.	Составление отчетной документации учебной практики (презентация, технологические карты, схемы, конспекты занятий). Защита практики (представление отчета в виде презентации)	6	оценка практической деятельности
Всего:		72	д/зачет

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 9/11

2.2. Содержание практики

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК 01.01	1. Знакомство с базой учебной практики. Прохождение инструктажа по ТБ и БТ. изучение нормативно-технической документации	Ознакомление с базой практики и производственной структурой предприятия	2	ОК1-9	ПК 1.1..
		Знакомство с работой повара	2		
		прохождение инструктажа по ТБ и БТ	2		
		Итого:	6		
МДК 01.01	2. Отработать технологию обработки мяса: кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	3. Отработать технологию приготовления полуфабрикатов из говядины	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	4. Отработать технологию обработки мяса: кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	5. Отработать технологию приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	6. Отработать технологию приготовления рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	7. Отработать технологию механической кулинарной обработки рыбы	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	8. Отработать технологию обработки механической кулинарной обработки рыбы для фарширования	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01	9. Отработать технологию приготовления	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.2.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 10/11

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
	полуфабрикатов для блюд из рыбы	выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 01.01		10. Отработать технологию механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9
	выполнение технологического процесса		5		
			Итого:	6	
МДК 01.01	11. Отработать технологию приготовления полуфабрикатов для блюд из птицы	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-9	ПК 1.3.
		выполнение технологического процесса	5		
			Итого:	6	
МДК 01.01	12. Составление отчетной документации учебной практики (презентация, технологические карты, схемы, конспекты занятий). Защита практики (представление отчета в виде презентации)	Подготовка и оформление отчет- ной и учетной документации	4	ОК 1-9	
		Публичный отчет	2		
			Итого:	6	
ВСЕГО:			72		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 11/11

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Основные источники:

1. Скороходова Е.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Курс лекций. ГАПОУ ЧАО «ЧМК» 2016г.
2. Скороходова Е.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Практикум. ГАПОУ ЧАО «ЧМК» 2016г.
3. Скороходова, Е. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Анадырь : ЧМК, 2014. - 1 эл. опт. диск (CD-R).

Дополнительные источники:

4. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для студентов НПО/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 400 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для студентов НПО/ Н.И. Дубровская. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 160 с.
6. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 304 с.
8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Л.З. Шильман. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

3.2. Материально-техническое обеспечение:

- укомплектованная база практики: социального партнера, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся;
- договор.