**Согласовано**
Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан
_____ М.З.Гатин

«02» 09 2019г.

**Согласовано**
Заместитель директора по
УПР
_____Малешин С.А.
«02» 09 2019г.

**Утверждаю**
Директор ГАПОУ «ЧАТ»
_____Островский В.А.
«02» 09 2019г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
## ПП.01 Производственная практика
## 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
_____ дисциплин

Протокол № 1

от «02» 09 2019г.

Председатель ПЦК _____

Черемшан 2019

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение «Черемшанский аграрный техникум».

Разработчик: Копьева Наталья Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
3. 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения примерной программы

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СП **43.01.09 Повар, кондитер**

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения приизводственной практики

В результате изучения производственной практики студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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, птицы, дичи.

**Дескрипторы сформированности компетенций по разделам производственной практики**

**Спецификация ПК/ разделов производственной практики**

| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** | | |
|---|---|---|---|
| | **Действия (дескрипторы)** | **Умения** | **Знания** |
| **Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации |

| | | | |
|---|---|---|---|
| полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Мыть вручную и в посудомоечной машине,чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании | питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы прав ки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая пр и обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к |
| | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями<br><br>и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правилатехники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | соблюдению личной гигиены персонал ом 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. упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. |
| | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональн ой деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональ | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно | Актуальный профессиональны й и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережен ию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессионально й деятельности; Обеспечивать ресурсосбережен ие на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережен ия в рамках профессионально й деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональ ной деятельности Основные ресурсы задействованны е в профессиональ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел 2.** Процесс приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд ,кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырь и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать мясо, птицу вручнуюили механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать | 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикат о. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| | Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.<br>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.<br>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. | Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.<br>Техника порционирования (комплектования), упаковки и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.<br>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).<br>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | маркирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правила заполнения этикеток.<br>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.<br>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.<br>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.<br>Вести учет реализованных полуфабрикатов.<br>Пользоваться контрольно-кассовымимашинами при оформлении платежей.<br>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.<br>Составлять отчет по платежам.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.<br>Правила торговли.<br>Виды оплаты по платежам.<br>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.<br>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.<br>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Правила, техника общения, ориентированная на |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | потребителя |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации, осуществление эффективного поиска. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия, определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |

**3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

| Наименование разделов | Содержание учебного материала | Объѐм часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ***Производственная практика ПМ. 01***<br>***Виды работ:*** | | **72** | |
| | 1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. | 3 | **3** |
| | 2.Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. | 3 | |
| | 3.Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей. | 3 | |
| | 4.Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей. | 3 | |
| | 5.Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами . | 3 | |
| | 6.Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов. | 3 | |
| | 7.Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов. | | |
| | 8.Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов. | 3 | |
| | 9 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. | 3 | |
| | 10.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания | 3 | |
| | 11. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования | 3 | |
| | 12. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы. | 3 | |
| | 13.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины. | 3 | |
| | 14.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения порционным куском из говядины. | 3 | |

| | | |
|---|---|---|
| 15.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины. | 3 | |
| 16.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения мелким куском из говядины. | 3 | |
| 17.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения мелким куском из говядины. | 3 | |
| 18.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины для жарения. | 3 | |
| 19.Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неѐ. | 3 | |
| 20.Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. | 3 | |
| 21.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения. | 3 | |
| 22.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждѐнном и замороженном виде | 3 | |
| 23.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждѐнном и замороженном виде. | 3 | |
| 24.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждѐнном и замороженном виде. | 3 | |
| ***Дифференцированный зачет*** | | |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- Мультимедийное оборудование,
- муляжи,
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10

  Тепловое оборудование:
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 4 двухкомфорочная
- Фритюрница,

  Холодильное оборудование:
- Холодильник «Атлант»,

  Механическое оборудование:
- Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),

  Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна ,
- Сушилка для посуды.
- Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

  Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды,

Набор разделочных досок (пластик), мерный стакан, венчик,
Миски нержавеющая сталь ,сито,
Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), производственный стол с металлическим покрытием, стол производственный разделочный, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,
Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков,
ножницы, набор мерных ложек, скалки,
терки, подносы, дуршлаг

**4.2. Информационное обеспечение обучения**
**Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

**Литература для преподавателя**
**Основные источники:**
1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
**Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

**Электронные ресурсы**

. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.