

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «НМТ»

О.А.Немых

«31» августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность: 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

**РАССМОТРЕНА**

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от 31.08.2020г.

Председатель ЦМК Бабкина Г.В.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, укрупненной группы **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: *Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новомичуринский многоотраслевой техникум»*

Разработчик:

Артёмова Н.С. преподаватель первой квалификационной категории ОГБПОУ «НМТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>
1.1. Область применения программы производственной практики 1.2. Цели и задачи практики 1.3. Организация практики 1.4. Количество часов на освоение программы практики
<b>2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
<b>3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
3.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля 3.2 Содержание производственной практики
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b> 4.1. Материально-техническое обеспечение

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» укрупненной группы **43.00.00 Сервис и туризм**

Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

### **Вид профессиональной деятельности:**

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

### **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- 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 их 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;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

При прохождении практики обучающийся(аяся) должен(а) освоить соответствующие компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### **1.3. Организация практики**

Для организации производственной практики (практики по профилю специальности) разработана следующая документация:

- положение о практической подготовке;
- рабочая программа практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о допуске студентов к прохождению практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

### **1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (практики по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

## 2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

Таблица 1.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	58	48	18	-	-	-	10
ПК 1.1.-1.4	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	110	90	36	-	-	-	20
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	144	-	-	72	72	-
	<b>Всего:</b>	<b>312</b>	<b>282</b>	<b>54</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>-</b>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план практики профессионального модуля

Таблица 2.

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	12
2	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	6
3	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6
4	Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	12
5	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	6
6	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
7	Организация хранения 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	6
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	6
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации	12
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>

**Промежуточная аттестация по практике** – дифференцированный зачет, **Форма контроля и оценки** – дневник-отчёт по практике, производственная характеристика, аттестационный лист, контрольный лист прохождения инструктажа по технике безопасности



### 3.2. Содержание производственной практики

Таблица 3.

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Вид работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля	Дата
					ОК	ПК		
1	МДК 01.01	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Ознакомление с предприятием, изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Анализ ассортимента выпускаемой продукции предприятия.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 6	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
2	МДК 01.01	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Участие в оценке наличия, выборе, оценке органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6	ОК 2. ОК 6. ОК 7.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
3	МДК 01.01	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Участие в оформлении заявок на сырье, продуктов, материалов, проверке по накладной соответствия заявке.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 7.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
4	МДК 01.01	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	Участие в организации рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 7.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
5	МДК 01.02	Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	Участие в обработке различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов.	6	ОК 3. ОК 1. ОК 9.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	

6	МДК 01.02	Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	Участие в обработке различными способами редких и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	6	ОК 3. ОК 1. ОК 9.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
7	МДК 01.02	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	Участие в формовке, приготовлении различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 7.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
8	МДК 01.02	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Участие в подготовке к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционировании (комплектование), упаковке для отпуска на вынос, транспортирования.	6	ОК 3. ОК 1. ОК 9.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
9	МДК 01.02	Организация хранения 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	Участие в организации хранения 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	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 7.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
10	МДК 01.02	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	Участие в самооценке качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	6	ОК 1. ОК 3. ОК 5.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	

11	МДК 01.02	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации	Участие в консультировании потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации	6	ОК 1. ОК 3. ОК 5.	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
12	МДК 01.02	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации	Оформление отчета	6	ОК 2. ОК 3. ОК 8. ОК 6	ПК 1.1- ПК 1.4	Наблюдение, оценка практической деятельности	
		<b>ВСЕГО:</b>		<b>108</b>				

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ ФИО руководителя практики \_\_\_\_\_

МП



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение:**

Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности, которых соответствует виду профессиональной деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Материально-техническая база предприятий обеспечивает условия проведения всех видов работ производственной практики, предусмотренной в программе профессионального модуля.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на 3 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в объеме 72 часа**

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

**Виды и качество выполнения работ**

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполнения работ (%)	Оценка выполнения работ
1	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	12		
2	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	6		
3	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6		
4	Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	12		
5	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	6		
6	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6		
7	Организация хранения 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	6		
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	6		
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации	12		
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>		

Процент результативности (%)	Качественная оценка выполненных работ	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. Подпись руководителя практики, ответственного лица организации \_\_\_\_\_

М.П.

\_\_\_\_\_

(название организации)

\_\_\_\_\_

(адрес: индекс, город, улица, дом)

\_\_\_\_\_

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Настоящая характеристика дана \_\_\_\_\_,

(Ф.И.О. студента)

проходившему практику

в \_\_\_\_\_

(структурное подразделение организации)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

За время прохождения практики ознакомился:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Во время прохождения практики, обучающийся, принимал участие в работах согласно тематического плана дневника по практике.

Проявил (а) себя \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В целом прохождение производственной практики обучающегося и качество выполняемой им работы можно оценить на \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_ Руководитель практики: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

**КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ  
ПРОХОЖДЕНИЯ ИНСТРУКТАЖА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

**1. ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ**

Фамилия, инициалы и должность, проводившего инструктаж \_\_\_\_\_

Количество часов – 2 часа

Дата проведения инструктажа \_\_\_\_\_

Подпись лица, проводившего инструктаж \_\_\_\_\_

Подпись лица, получившего инструктаж \_\_\_\_\_

**2. ОБУЧЕНИЕ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(ФИО и должность лица, проводившего обучение на рабочем месте, служба, цех, участок)

Обученный работник \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Количество часов – 4 часа

Дата проведения обучения \_\_\_\_\_

Подпись лица, проводившего инструктаж \_\_\_\_\_

Подпись лица, получившего инструктаж \_\_\_\_\_

**3. РАЗРЕШЕНИЕ**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Разрешаю допустить к прохождению производственной практики

Подпись ответственного лица \_\_\_\_\_