

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Директор ГБПОУ "Амвросиевский  
многопрофильный техникум»

Сысенко А.М.

31 08 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
среднего профессионального образования  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

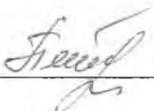
Амвросиевка  
2023

**ОДОБРЕНА**

Методической комиссией  
для подготовки работников  
общественного питания и сферы услуг

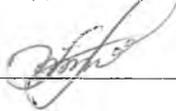
Протокол № \_\_\_\_\_  
От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель методической  
комиссии

 Петунина Т.Н.

**РАЗРАБОТАНА** на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта СПО по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
Приказ № 1569 МОН РФ  
от 9 декабря 2016 г.  
С изменениями и дополнениями  
От 17 декабря 2020 г.

Заместитель директора по учебно-  
производственной работе

 Баглай Л.Г.

**Составители:**

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения 11 тарифного разряда  
Хибик Л.А. – мастер производственного обучения 11 тарифного разряда

**Рабочая программа согласована:**

Дятлова Елена Николаевна, директор ФЛП кафе «Норма»

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_/20\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ учебный год

В программу внесены дополнения и изменения

(см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

### **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 практик ориентированную 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)**, включающими в себя способность:

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.

**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

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
<b>ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				
1	Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
3		Оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
4		Оформить заявку на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
5		Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
6		Ведение процессов обработки сырья, приготовления и	Обработать и подготовить овощи и грибы для приготовления разнообразных блюд. Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов	4 день (24ч.)
7	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	Обработать овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в	3 день (18 ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов

	кулинарных изделий разнообразного ассортимента	соответствии с заказом		производственных работ
8		Приготовить полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами	3 день (18ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
9		Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования	2 день (12ч)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
10		Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	2 день (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
11		Оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.)	2 день (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
12		Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос	2 день (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
		Дифференцированный зачет	1 день (6 час)	
<b>Итого:144 часа.</b>		<b>24 дня</b>		

### **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.

### **Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Эл.плита 4-х комфорочная ЭП-4Т-У27-51-35-3523-81
  2. Рыбоочиститель
  3. Холодильник «Норд»
  4. Весы настольные электронные МИДЛ ТВ (до 3кг)
  5. Микроволновая печь.
  6. Электромясорубка
  7. Шкаф шоковой заморозки
  8. Машина для вакуумной упаковки;
  9. Овоскоп;
  10. Нитраттестер;
  11. Производственные столы.
  12. Стеллаж для посуды.
- ✓ - мусат для заточки ножей.
  - ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
  - ✓ ножи поварской тройки;
  - ✓ набор инструментов для карвинга;
  - ✓ щипцы универсальные;
  - ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
  - ✓ венчик;
  - ✓ ложки;
  - ✓ мерный стакан;
  - ✓ сито;
  - ✓ шенуа;
  - ✓ половник;
  - ✓ таяпка;
  - ✓ тендрайзер ручной;
  - ✓ пинцет;
  - ✓ миски из нержавеющей стали;
  - ✓ набор кастрюль;
  - ✓ набор сотейники;
  - ✓ набор сковород;
  - ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
  - ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
  - ✓ корзины для отходов;
  - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
  - ✓ пергамент, фольга;
  - ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
  - ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
  - ✓ перчатки силиконовые.

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.

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 186 с.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.

12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2011 - 432 с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

#### **Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

### **Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания  
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>