

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
профессионального модуля**

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

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности:

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*(ФГОС СПО приказ № 1565 от 9 декабря 2016 года).*

**Организация-разработчик:** ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

**Разработчик:** *Мисник Л. М., преподаватель спецдисциплин*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа (далее программа) производственной практики является частью основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар»

### Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

<i>ВД</i>	<i>Требования к умениям</i>
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-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, применение 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.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы  
производственной практики:**

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	
ПП.01	Производственная практика Итоговый контроль: Дифференцированный зачет	72

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): *Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

<i>Код</i>	<i>Наименование результата освоения практики</i>
ПК1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	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 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПП</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем производственной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>	<b>5</b>
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	<b>ПМ. 01</b> <b>Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>–организация рабочего места;</li> <li>–выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>–расчет сырья;</li> <li>–механическая обработка сырья;</li> <li>–обеспечение контроля– порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>–хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</li> <li>- Организация рабочего места для механической кулинарной</li> </ul>	<p><b>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b></p> <p><b>Тема 1.1</b> Инструктаж по охране труда, технике безопасности. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка. Освоение правил безопасности эксплуатации. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: фаршированная щука, карп фаршированный рисом и яйцом, сазан (непластованный кусками) фаршированный галантин из рыбы.</p> <p><b>Тема 1.2</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: рулет из морского языка, дорадо фаршированная, фаршированная шпинатом, филе из рыбы фаршированная.</p> <p><b>Тема 1.3</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: карпаччо из лосося, котлеты фаршированные.</p> <p><b>Тема 1.4</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: котлеты оригинальные, зразы донские, рулетики по домашнему</p>	24    6  6  6



		<p>обработки рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>-Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>-Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>- Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p> <p>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и Дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>- Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p><b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b></p> <p><b>Тема 2.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском: ростбиф, буженина, карбонат, рулет из лопатки, мясо шпигованное.</p> <p><b>Тема 2.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском: грудинка фаршированная кашей, грудинка фаршированная рисом и печенью, каре ягненка</p> <p><b>Тема 2.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском: молочный поросенок фаршированный, фаршированный окорок,</p> <p><b>Тема 2.4.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированного мяса: рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом, рулет из свиной головы.</p> <p><b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции</b></p> <p><b>Тема 3.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: утка фаршированная капустой, курица фаршированная (галантин), фаршированные куриные ножки</p> <p><b>Тема 3.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: гусь фаршированный яблоками, куриный рулет с фисташками</p> <p><b>Тема 3.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: куры фаршированные домашней лапшой, паштет из фуа-гра,</p>	<p><b>24</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p><b>24</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления полуфабрикатов изрыбы для сложных блюд</li> <li>- Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента</li> <li>- Приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд</li> <li>-Обработка и подготовка мяса</li> <li>- Обработка и подготовка тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка</li> <li>-Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</li> </ul>	<p>стейки из фуа-гра .</p> <p><b>Тема 3.4.</b> Организация процесса приготовления и приготовление панированных и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленной массы (кнельная масса и изделия из нее)</p>	6
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>	<b>72</b>			<b>72</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Элементы формируемых компетенции</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>ПМ.01. Организация введения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> <li>–организация рабочего места;</li> <li>–выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>–расчет сырья;</li> <li>–механическая кулинарная обработка сырья;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li> <li>-охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</li> <li>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul>		
<b>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Инструктаж по охране труда, технике безопасности. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка. Освоение правил безопасности эксплуатации. Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: фаршированная щука, карп фаршированный рисом и яйцом, сазан (непластованный кусками) фаршированный галантин из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 1.2.</b> Организация	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	

процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы	1.	Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из филе рыбы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: рулет из морского языка, дорадо фаршированная, фаршированная шпинатом, филе из рыбы фаршированная. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 1.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы	<b>Содержание</b>		6	
	1.	органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов: карпаччо из лосося, котлеты фаршированные. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 1.4.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из филе рыбы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: : котлеты оригинальные, зразы донские, рулетики по домашнему. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупным куском Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупным куском: ростбиф, буженина, карбонат, рулет из лопатки, мясо шпигованное. .Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 2.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском	<b>Содержание</b>		6	
		Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупным куском Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупным куском: грудинка фаршированная кашей, грудинка фаршированная рисом и печенью, каре ягненка		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11

		Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированного мяса	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из фаршированного мяса. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированного мяса: молочный поросенок фаршированный, фаршированный окорок, Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 2.4</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированного мяса	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из фаршированного мяса. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из фаршированного мяса: рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом, рулет из свиной головы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
	<b>1</b>	Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы: утка фаршированная капустой, курица фаршированная (галантин), фаршированные куриные ножки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 3.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы: гусь фаршированный яблоками, куриный рулет с фисташками. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>Тема 3.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		Организовать рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11

домашней птицы		при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы: куры фаршированные домашней лапшой, паштет из фуа-гра, стейки из фуа-гра. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 3.4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		Организация процесса приготовления и приготовление панированных и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы (кнельная масса и изделия из нее)		ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>			<b>72</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГАПОУ СПАТ на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГАПОУ СПАТ при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

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

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

## **4.2. Документальное оформление производственной практики**

4.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ СПАТ.

4.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

4.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

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

4.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике, аттестационный лист и характеристику с места прохождения практики, а также отчет о прохождении производственной практики.

4.2.5. Практика заканчивается сдачей дифференцированного зачета.



В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной практике студентов техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- характеристика на обучающегося с места прохождения практики;
- отчет обучающегося о прохождении производственной практики;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

#### 4.3. Информационное обеспечение обучения

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

###### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

###### **Для студентов:**

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

7.

[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

[http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)

[http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

## **5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики, аттестационный лист, установленной формы характеристику и отчет обучающегося о прохождении производственной практики с приложением фотографий с места прохождения практики (Приложение).

Оценкой результатов освоения производственной практики является – дифференцированный зачет.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Суражский промышленно-аграрный техникум»

**ДНЕВНИК**

**по производственной практике**

*(указать вид практики)*

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

---

*(ФИО обучающегося в родительном падеже)*

\_\_\_\_\_ курса группы № \_\_\_\_\_

*по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

---

*(курс, группа, код и наименование специальности)*

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

*( период практики)*

---

*(место прохождения практики)*

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*(ФИО/подпись)*

Руководитель практики от организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*(ФИО/подпись)*

МП

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
<b>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы: фаршированная щука, карп фаршированный рисом и яйцом, сазан (непластованный кусками) фаршированный галантин из рыбы.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: рулет из морского языка, дорадо фаршированная, фаршированная шпинатом, филе из рыбы фаршированная.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: карпаччо из лосося, котлеты фаршированные	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: котлеты оригинальные, зразы донские, рулетики по домашнему.	6		
<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском: ростбиф, буженина, карбонат, рулет из лопатки, мясо шпигованное.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском: грудинка фаршированная кашей, грудинка фаршированная рисом и печенью, каре ягненка	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированного мяса: грудинка фаршированная кашей, грудинка фаршированная рисом и печенью	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированного мяса: рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом, рулет из свиной головы.	6		
<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>				

	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: утка фаршированная капустой, курица фаршированная (галантин), фаршированные куриные ножки.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: гусь фаршированный яблоками, куриный рулет с фисташками.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: куры фаршированные домашней лапшой, паштет из фуа-гра, стейки из фуа-гра.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: приготовление панированных и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы (кнельная масса и изделия из нее)	6		
	<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>		

## Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО \_\_\_\_\_

2. Группа № \_\_\_\_\_

3. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4. Место проведения практики \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

5. Время проведения практики – **72** часа с « » \_\_\_\_\_ **20** г. по « » \_\_\_\_\_ **20** г

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ 01. *Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*

№	Наименование вида работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет)*
1	Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	24	
2	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	24	
3	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	24	
	Всего	72	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика: программа практики выполнена полностью/не полностью и соответствует оценке « »

Дата « » \_\_\_\_\_ 20 г.

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_

Ответственное лицо организации \_\_\_\_\_

МП

## ХАРАКТЕРИСТИКА

На обучающегося ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

(Ф.И.О)

Группы №\_\_ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проходившего практику с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

на базе \_\_\_\_\_

За время прохождения практики зарекомендовал(а) себя \_\_\_\_\_

(Производственная дисциплина, соблюдение правил охраны труда, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, регулярность ведения дневника, индивидуальные особенности: волевые качества, дисциплина, честность, инициатива, уравновешенность, выдержка. отношение к клиентам и др.)

### В ходе производственной практики обучающимся

<b>Приобретен практический опыт в:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li><li>- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li><li>- 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;</li><li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li><li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li><li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li><li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li></ul>	
<b>Освоены следующие профессиональные компетенции:</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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<b>Отмечена положительная динамика в формировании 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	



<p>учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	
---	--

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М.П.