

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01.01
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01
«Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента»**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки по УП 2022

На базе основного общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой) комиссией
Технологии и организация
общественного питания
Протокол № 9 от 26 апреля 2024 г.
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО

_____ Р.А. Байбиков

« ____ » _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНО:
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 10 от 31 мая 2024 г.
Зам. директора по УМР

Е.Г. Конакина _____

Рабочая программа производственной практики ПП.01.01 профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:
Пиштокова Т.Р., преподаватель ИСПО.
Леленкова Е.Н., преподаватель ИСПО.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика ПП.1.01. входит в состав профессионального модуля ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ, и ее содержание реализуется на 3 курсе для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта для СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г, и действующими учебными планами ИСПО СПбПУ.

Программа производственной практики ПП.1.01 представляет собой элемент подготовки студентов в области организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В процессе прохождения практики студенты должны уметь собирать и анализировать информацию о деятельности организации и отдельных ее подразделений. Составлять план работы подразделения. Уметь провести инструктаж работников и контролировать качество работы персонала. Составлять отчетно-плановую документацию о деятельности подразделения. Рассчитать основные финансовые показатели деятельности организации (подразделения), а также освоить практические профессиональные навыки, способствующее адаптации выпускаемых специалистов на новом рабочем месте.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.1.01 должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, 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;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроля хранения и расхода продуктов.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 72 часа

1.4. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

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

1.5. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

1.6. Содержательная характеристика программы

Программа производственной практики ПП.1.01 рассчитана на 72 часа для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.1 Совершенствование знаний и навыков в области требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.

1.2 Совершенствование знаний и навыков по видам, назначению, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними.

Тема 2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

2.1 Совершенствование навыков по разработке ассортимента, определения требований к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, изготовленных из них полуфабрикатов.

2.1 Совершенствование навыков обработки экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.

Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

- 3.1 Совершенствование навыков охлаждения, замораживания, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.
- 3.2 Совершенствование навыков упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности.
- 3.3 Совершенствование навыков контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов

Тема 4. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- 4.1 Совершенствование навыков по способам сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов.
- 4.2 Совершенствование навыков составления заявок на продукты, по разработке ассортимента полуфабрикатов.
- 4.3 Совершенствование навыков по разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.

Защита отчетов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Всего	В том числе		Самостоятельная работа студента
			Лаб работы	Практич. работы	
Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	24	24		24	
Тема 2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	18	18		18	
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	18	18		18	
4. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	12		12	
Итого:	72	72		72	

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.1.01

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Обучающийся должен:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначений, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними.

Уметь:

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

Виды работ:

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Тема 2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

Обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

Уметь:

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.

Виды работ:

Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья, дичи, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.

Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Обучающийся должен:

Знать:

- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.

Уметь:

- организовывать упаковку полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

Виды работ:

Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов. Контроль хранения и расхода продуктов.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; за правильностью осуществления контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.

Тема 4. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Обучающийся должен:

Знать:

- правила разработки ассортимента полуфабрикатов;
- правила разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Виды работ:

Разработка ассортимента полуфабрикатов. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с

учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью разработки ассортимента полуфабрикатов, разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Самородова, Ирина Петровна. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для образовательных организаций среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело" / И. П. Самородова 2-е изд., стер. Москва : Академия, 2018 190, [1] с. : ил., табл. ; 22 см (Профессиональное образование) Библиогр.: с. 187-188.
2. Леленкова, Елена Николаевна. Русская кухня : учебное пособие / Е. Н. Леленкова Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический кол-ледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2015 .— 78 с. : цв. ил. ; 20 см .— Библиогр.: с. 78.-73
3. Ч. 1: Технология продуктов функционального и специализированного назначения — Электрон. текстовые дан. (1 файл : 538 Кб) .— Санкт-Петербург : [б. и.], 2015 — Загл. с титул. экрана Доступ по паролю из сети Интернет Adobe Acrobat Reader 9.0 — <URL:<http://elib.spbstu.ru/dl/tei/public/5075.pdf>>.
4. Селифонтова А.С. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2015
5. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании";/ Л. А. Радченко.Москва : КНОРУС, 2018.321 с. : ил., табл. ; 22 см(Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2013, 484 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центр «Академия», 2009.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2005, 480 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г., 1997г.

Интернет- ресурсы

<http://school-collection.edu.ru>

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
<http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitaniya.html> - ЭОР по технологии продукции общественного питания

Аттестационный лист по производственной практике

Студент _____

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 3 курсе по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.1.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента В
организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время прохождения практики	Качество выполнения работ выполнил / не выполнил
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента.	
Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов. Контроль хранения и расхода продуктов.	
Разработка ассортимента полуфабрикатов. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики _____

«__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

(от колледжа) _____ /Ф.И.О., должность

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) _____ /Ф.И.О., должность

М.П.