

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А.Д. Шаповалов



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПП.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  
**ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

Программа ПП.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчики:

Пущина Любовь Ивановна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз  
потребительских обществ  
председатель правления  
Н.В. Кузема

\_\_\_\_\_

МП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

\_\_\_\_\_ Л.И. Пущина

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 17.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ С.В. Шаповаленко

Рекомендовано Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 28.06.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций:

**Техник-технолог**

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**. Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** : формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### **Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

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

В рамках освоения ПМ. 01 – 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
<b>ПК 1.1</b>	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
<b>ПК 1.2</b>	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
<b>ПК 1.3</b>	Организовать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции.
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3</b>	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды работ и тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
<b>ПМ01</b>	<b>иметь практический опыт:</b> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; <b>уметь:</b> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <b>знать:</b>	Кулинарный разруб и обвалка говядины, свинины, баранины.	6
		Выполнение работ по приготовлению крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	6
		Выполнение работ по приготовлению рубленой, котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них.	6
		Обработка субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и приготовление полуфабрикатов	6
		Разделка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.	6
		Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом, во фритюре.	6
		Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для фарширования ( целиком, кругляшами, батоном).	6



	<ul style="list-style-type: none"><li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li><li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li><li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li><li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li><li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li><li>- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li><li>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li><li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li></ul>
--	--

Выполнение работ по приготовлению котлетной, кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	6
Выполнение работ по приготовлению кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	6
Кулинарная обработка домашней птицы.	6
Выполнение работ по приготовлению котлетной массы из птицы.	6
Обработка субпродуктов, в том числе утиной и гусиной печени	6

	<p>- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>		
--	---	--	--

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

1. Васюкова А.Т., и др. [Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции](https://www.book.ru/book/922817) Русайнс 2017  
<https://www.book.ru/book/922817>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (3-е изд.) учебник 103117330 2018г.
3. Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (1-е изд.) учебник 101119462 2018г.
4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 2018г
5. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 2018г.

#### Дополнительные источники:

1. Моисеенко Н.С. [Основы товароведения. \(СПО\)](https://www.book.ru/book/931835) КноРус 2019  
<https://www.book.ru/book/931835>
2. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") (СПО). Учебное пособие КноРус 2019  
<https://www.book.ru/book/930708>
3. Отосина В.Н. [Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров \(для СПО\). Учебно-практическое пособие](https://www.book.ru/book/931193) КноРус2019  
<https://www.book.ru/book/931193>
4. Ашряпова А.Х. [Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров \(СПО\) Приложение: Тесты](https://www.book.ru/book/927096) КноРус2019  
<https://www.book.ru/book/927096>
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие 103117280 2017г.
6. Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2017  
[http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe\\_oborudovanie\\_predprivativ\\_obshestvennogo\\_pitaniva.pdf](http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predprivativ_obshestvennogo_pitaniva.pdf)

1. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятия общественного питания. М. Экономика, 2017
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия, 2016
3. Кучер П.С. Организация производства и управление предприятием общественного питания. М. Экономика, 2015.
4. Ловачева Н.Г. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2015.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. М. ПрофОбрИздат, 2015
6. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров. М. Мастерство, 2017
7. Н.И. Ковалев. Технология приготовления пищи. М. Деловая культура, 2017.
8. Н.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2016
9. Организация общественного питания. Справочник. М. Экономика, 2017
10. П.Коева А.Н. Охрана труда работников общественного питания. Ростов на Дону. Феникс, 2016
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М. академия, 2016
12. Сборник рецептов для предприятий общественного питания под редакцией Ершова А.Н. М. Экономика, 2016
13. Фомин В.Н. Сертификация продукции: принципы и их реализация. М. Экономика 2016.

#### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2016. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2015, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2015. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2017 – 664 с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится: рассредоточено и концентрированно, в рамках каждого профессионального модуля. Условием

допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватель спец. дисциплины, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно. По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд;</li> <li>• оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом;</li> <li>• соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>• соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса.</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение выполнения технологического процесса</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения

<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>приготовления полуфабрикатов из различного вида рыбного сырья для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом;</li> <li>• соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>• соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul>	<p>практических заданий по приготовлению рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>
<p>ПК 1. 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;</li> <li>• оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом;</li> <li>• соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>• соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции, дифференцированный зачет</p>



## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся	_____ <i>Фамилия, имя, отчество</i>
Специальность / профессия	_____ <i>Код и наименование специальности / профессии</i>
Успешно прошел (ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю	_____ <i>Код и наименование профессионального модуля</i>
Сроки прохождения практики, объем часов	С «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ В объеме _____ недель (____ часов)
Организация	_____ <i>Юридическое наименование организации и структурного подразделения</i>
Коды и наименование проверяемых компетенций	Оценка <i>(освоена / не освоена)</i>
ОК ...	
...	
п.	
ПК ...	
п.	
Итоговая оценка по практике	
Виды работ _____ <i>наименование видов работ</i>	<i>освоены / не освоены</i>
Дата	«__» _____ 20__
Руководитель практики от образовательной организации	_____ <i>(ФИО, должность, подпись)</i>
Руководитель практики от организации (предприятия)	_____ <i>(ФИО, должность, подпись)</i>