

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО

А.Н. Загорюлькин
Наименование организации, предприятия
Учебно-методический кабинет - УМК «Хлеб»
Должность *Метод* Подпись *А.Н. Загорюлькин* И.О. Фамилия *Загорюлькин*
2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИТ»
А.Н. Загорюлькин
А.Н. Загорюлькин
2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер
на базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № *10* от *24* *06* 2016 г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Приказ от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

Организация-разработчик: Государственная бюджетная профессиональная образовательная организация Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения первой категории

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	5
3. Тематический план и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи производственной практики

- производственная практика по профессии:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего –54 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

2.2. Результаты освоения производственной практики

Производственная практика по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, результатом освоения рабочей программы, которой является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Производственная практика, часов
ПК.2.1	Раздел 1МДК 02. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	6
ПК 2.2.	Раздел 2МДК 02. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	12
ПК 2.3	Раздел 3 МДК 02. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	6
ПК 2.4	Раздел 4 МДК 02. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	12
ПК 2.5	Раздел 5 МДК 02. Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем	18
ВСЕГО		54

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		54	
Виды работ: выполнение всех видов работ по технологии подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
	<i>Содержание:</i>		
Раздел 1 Тема 2.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога для приготовления блюд и гарниров	1. Знакомство с предприятием ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания, организация рабочего места. Проведение первичной кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	6	3
Раздел 2 Тема 2.2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых	2. Приготовление рассыпчатых, вязких, жидких каш. Приготовление изделий из каш: Крупеник гречневый, запеканка рисовая, запеканка манная со свежими яблоками, пудинг рисовый, биточки манные, котлеты рисовые. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп. Упаковка готовых блюд на вынос.	6	3
	3. Приготовление блюд из бобовых: бобовые с жиром, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд.	6	3
Раздел 3 Тема 2.3 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из	4. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны отварные, макароны с сыром, макароны с ветчиной и с томатом, макаронник, лапшевник с творогом. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	3

макаронных изделий			
Раздел4 Тема2.4 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	5. Приготовление блюд из яиц вареных: вкрутую, всмятку, «в мешочек», «пашот», яйца с ветчиной на гренках. Приготовление блюд из яиц жареных и запеченных: яичница – глазунья, с гарниром, омлет - натуральный, фаршированный, смешанный, драчена. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	3
	6. Приготовление блюд из творога: вареники, сырники, запеканка, пудинг, творожная масса. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	3
Раздел 5 Тема 2.5 Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем	7. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. Приготовление теста, фаршей и начинок. Приготовление пресного теста и блюд из него: вареники с различными фаршами, пельмени с мясом. Упаковка готовых блюд на вынос.	6	3
	8. Приготовление блинного теста, выпечка блинчиков. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: блины, оладьи, беляши. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	3
	9. Приготовление сложных фирменных и национальных блюд из теста: манты, чебуреки. хинкали, янтык,. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Дифференцированный зачёт.	6	3
Всего		54	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами рабочие места;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Особенности организации практики: производственная практика является заключительной составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего по видам профессиональной деятельности и в целом по профессии.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональным модулем по данной профессии. Материально-техническая база организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании)

результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

Электронные источники:

8. . Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks».
9. . Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10965>.— ЭБС «IPRbooks»
10. . Вкуснейшие угощения из творога [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37528>.— ЭБС «IPRbooks»
11. . Кулинарные фантазии. Спагетти, макароны, фетучини... паста [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39888>.— ЭБС «IPRbooks»
12. . Зайцев В.Б. Пельмени и манты, чебуреки и беляши. Лучшие рецепты [Электронный ресурс]/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37469>.— ЭБС «IPRbooks»

13. . Вкуснейшие начинки для пирогов, пирожков, вареников, блинчиков [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37527>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 2013 ОИЦ «Академия»

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»

4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»

5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»

6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2014 ОИЦ «Академия»

7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.hogesa.ru](http://www.hogesa.ru)

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла: концентрированно.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения и преподаватели профессионального цикла, осуществляющие 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 ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	<ul style="list-style-type: none">-рациональность организации рабочего места;- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;- правильность выбора методов обработки-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования-проверка органолептическим способом годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;- соблюдение правил подготовки различными методами зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с технологическим процессом;

<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования
--	---

<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -- рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного

<p>руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>инвентаря и оборудования</p>
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>	<p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>

<p>деятельности.</p>	
<p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</p>
<p>ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>