

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

СОГЛАСОВАНО

А.Н. Загорюлькин
Наименование организации/предприятия
* *ООО «Судак-Сервис»*
Должность *Директор* Подпись *Загорюлькин А.Н.* И.О. Фамилия
2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ББПОУ РК «РКИИ»

А.Н. Загорюлькин
2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

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 «20» июня 2016г.
Председатель МК

Э.М. Аблямитова Э.М. Аблямитова

Судак
2016

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

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291. Приказ от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2013), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610Н

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения 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	11
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15

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: основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы

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 производственной практики:

Всего –72 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 супов и соусов	<ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;- оценивать качество готовых блюд;- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

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 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
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	Учебная практика, часов
ПК 3.1	Раздел1 МДК 03. Приготовление бульонов и отваров	6
ПК 3.2	Раздел2 МДК 03. Приготовление простых супов	36
ПК 3.3	Раздел3 МДК 03. Приготовление отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов	6
ПК 3.4	Раздел4 МДК 03. Приготовление холодных и горячих соусов	24
Всего		72

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 03 Приготовление супов и соусов		72	
Раздел 1 Тема 3.1 Приготовления бульонов и отваров		6	
<i>Виды работ: выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров</i>			
	1. Знакомство с предприятием. Ознакомление с инструкциями по технике безопасности и охране труда на предприятиях общественного питания. Приготовление бульонов, отваров. Оформление и отпуск бульонов, оценка качества.	6	3
Раздел 2 Тема 3.2 Приготовления супов		36	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению супов</i>			
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление борщей: из свежей капусты, квашенной, зелёный, украинский, сибирского, московского. Оформление и отпуск, оценка качества супов.	6	3
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей, рассольников. Оформление и отпуск заправочных супов, оценка качества.	6	3

	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления супа из разных овощей, картофельных, суп-лапши домашней. Оформление и отпуск супов, оценка качества.	6	3
	5. Приготовления супов с макаронными изделиями, с крупами, бобовыми. Оформление и отпуск супов, оценка качества.	6	3
	6. Приготовление супов-пюре, молочных супов. Оформление и отпуск. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	3
	7. Приготовление супов холодных и сладких. Способы сервировки и варианты оформления и подачи супов. Приготовление фирменных и национальных блюд: суп-шорба, борщ полтавский, холодник.	6	3
Раздел 3 Тема 3.3 Приготовление отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов		6	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов</i>			
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов для соусов: бульон коричневый, пассеровка мучная сухая и жировая.	6	3
Раздел 4 Тема 3.4 Приготовление холодных и горячих соусов		24	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению соусов холодных и горячих</i>			
	9. Приготовление горячих соусов: соус красный основной и его производные: луковый, красный кисло-сладкий. Приготовление соуса белого основного и его производных: томатный, паровой. Соус молочный основной и его производные: молочный сладкий,	6	3

	для запекания и густой для фарширования. Приготовление сметанного соуса и его производных: с луком, с луком и томатом, с хреном. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.		
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих соусов: грибной и его производные: грибной с томатом, кисло-сладкий. Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей: соус польский, сухарный; масло зелёное, селёдочное, сырное. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	3
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов сладких: абрикосовый, яблочный, шоколадный.	6	3
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных соусов: заправка для салатов, соус майонез, маринад овощной. Дифференцированный зачёт.	6	3
Всего		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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 супов и соусов». 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:

Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

7. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.

8. Шальминов А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2014г.- 848с

Электронные источники:

9. 1. Исаева Е.В. Борщи, супы, бульоны [Электронный ресурс]/ Исаева Е.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37327>.— ЭБС «IPRbooks»

10. 2. Ваш домашний повар. Соусы и подливы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 576 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37899>.— ЭБС «IPRbooks»

11. 3 Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправок, маринадов, кляров и панировок [Электронный ресурс]: лучшие в мире рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/38716>.— ЭБС «IPRbooks»

12. 4 Куликова В.Н. Супы, борщи, бульоны [Электронный ресурс]: пальчики оближешь!/ Куликова В.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39904>.— ЭБС

«IPRbooks»

13. 5Борщи, супы, бульоны [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40106>.— 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. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. 2014 ОИЦ «Академия»
8. 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:// provary.ru.](http://provary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.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 образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках про-

фессиональных модулей и реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

4.5.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или 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 производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2 Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.</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</p>	<p>-рациональность организации рабочего места;</p> <p>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</p> <p>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</p> <p>- правильность выбора методов обработки</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p> <p>- соблюдение температурного режима и правил приготовления супов и соусов.</p>

за результаты своей работы. ОК7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка