

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
«Судакский филиал ГБОУ РК «РКИГ»»
Должность Подпись И.О. Фамилия
А.Н. Загорюлькин 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорюлькин
2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

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 2016 г.
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 блюд из рыбы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом;

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;

ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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 –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 из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы - оценивать качество готовых блюд;

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 1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
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 1	Раздел 1 МДК04 Обработка рыбы с костным скелетом	12
ПК 2	Раздел 2 МДК04 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	18
ПК 3	Раздел 3 МДК04 Приготовление и оформление блюд из рыбы с костным скелетом	24
Всего		54

3.2. Содержание производственной практики

<i>Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание производственной практики</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы		54	
Раздел 1 МДК 04 Обработка рыбы с костным скелетом		12	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по обработке рыбы с костным скелетом</i>			
	1. Знакомство с предприятием ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания, организация рабочего места, соблюдение санитарных правил при обработке рыбы. Выбор и использование оборудования, производственного инвентаря при обработке рыбы с костным скелетом. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом.	6	3
	2. Размораживание рыбы. Машинная и ручная очистка рыбы от чешуи. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на чистое филе, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей. Оценка качества обработанной рыбы.	6	3

Раздел 2 Тема 4.2 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		18	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению рыбных полуфабрикатов с костным скелетом</i>			
	3. Организация рабочего места. Подбор оборудования и производственного инвентаря. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	6	3
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения, жарки, запекания. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	6	3
	5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Оценка качества рыбных полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	6	3
Раздел 3 Тема 4.3 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом		24	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом</i>			
	6. Организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Подбор оборудования и производственного инвентаря. Подбор и проверка качества сырья для приготовления блюд из рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы: рыба отварная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба по-русски, рыба фаршированная (целиком). Требования к качеству и правила хранения готовых блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы, температура подачи. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос.	6	3

	<p>7. Приготовление блюд из тушеной, жареной и запеченной рыбы: рыба, тушенная в томате с овощами, рыба, жаренная целиком, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба, жаренная во фритюре, рыба в тесте жареная, рыба, запеченная под молочным соусом, рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски, солянка рыбная на сковороде. Оценка качества рыбных блюд. Способы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы, температура подачи.</p>	6	3
	<p>8. Приготовление блюд из рубленой рыбной массы. Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, тельное. Приготовление блюд из рыбной рубленой массы без хлеба: шницель рубленый натуральный. Требования к качеству и правила хранения готовых блюд из рыбы.</p>	6	3
	<p>9. Приготовление фирменных и национальных блюд: рыбные галки, саламис (рыбное филе по-гречески), гефилте фиш (фаршированная рыба). Способы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы, температура подачи. Дифференцированный зачёт.</p>	6	3
ИТОГО		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 из рыбы». 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 рецептов блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»
 7. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.
 8. Шальминов А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2014г.- 848с.

Электронные источники:

9. . Великолепные блюда из рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37523>.— ЭБС «IPRbooks»
10. . Вкусные и полезные блюда из рыбы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37529>.— ЭБС «IPRbooks»
11. . Лучшие в мире блюда из рыбы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37625>.— ЭБС «IPRbooks»
12. . Сосновская А.В. Блюда из рыбы [Электронный ресурс]/ Сосновская А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2011.—

32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37871>.— ЭБС «IPRbooks»

13. . 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».

14. . 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»

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда 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

сти, 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. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы 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:

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

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

4. 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 профессиональных модулей и реализуется 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 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 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</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>	<p>-рациональность организации рабочего места;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</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>-проверка органолептическим способом качества сырья</p>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость	

<p>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>	
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</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</p>	<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

<p>деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. 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.</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 - правильность проведения бракеража.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--