

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

СОГЛАСОВАНО

«ЮК „Судак“
Наименование организации/ предприятия
«ТУРИСТСКО-
ГОСТИНИЧНЫЙ
КОМПЛЕКС
СУДАК»
Подпись И.О. Фамилия
« 14 июля 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорулькин
« 14 июля 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

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

Судак
2016

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

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	12
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 оформление холодных блюд и закусок

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

ПК 6.2 Приготовление и оформление салатов

ПК 6.3 Приготовление и оформление простых холодных закусок

ПК 6.4 Приготовление и оформление простых холодных блюд

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
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;- оценивать качество холодных блюд и закусок;- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

2.2. Результатом освоения рабочей программы 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 освоения практики
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски

ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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 6.1	Раздел 1 МДК 06 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	6
ПК 6.2	Раздел 2 МДК 06 Приготовление и оформление салатов	30
ПК 6.3	Раздел 3 МДК 06 Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок	24
ПК 6.4	Раздел 4 МДК 06 Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок	12
Всего		72

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 06 Приготовление холодных блюд и закусок		72	
Раздел 1 МДК 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		6	
<i>Виды работ: выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов</i>			
	1.Ознакомление с предприятием. Соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований. Организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями: приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе). Оформление и отпуск бутербродов. Правила проведения бракеража.	6	3
Раздел 2 МДК 06. Приготовление и оформление салатов		30	
<i>Виды работ: : выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению салатов</i>			

	<p>2 Организация рабочего места в холодном цехе: выбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования Соблюдение техники безопасности санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из свежей и квашеной капусты. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража.</p>	6	3
	<p>3.Приготовление салатов из вареных овощей: салат картофельный, картофельный с сельдью, картофельный с грибами. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража</p>	6	3
	<p>4. Приготовление салатов с рыбой и морепродуктами: салат рыбный деликатесный, рыбный, салат с рыбой горячего копчения, салат с креветками. Способы сервировки и варианты оформления, отпуск. Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража.</p>	6	3
	<p>5. Приготовление салатов с мясом, птицей: салат мясной, столичный, с птицей. Способы сервировки и варианты оформления, отпуск и подача. Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража.</p>	6	3
	<p>6. Приготовление и оформление винегретов: рыбный, мясной, с сельдью, с грибами, кальмарами. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража. Упаковка готовых блюд на вынос.</p>	6	3
<p>Раздел 3 МДК 06. Приготовление и оформление</p>		24	

холодных блюд и закусок			
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению простых холодных блюд и закусок.</i>			
	8. Приготовление рыбных блюд: жареная рыба под	6	3
	маринадом, студень рыбный. Способы сервировки и варианты оформления, отпуск и подача. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража.	6	3
	9. Приготовление мясных холодных блюд и закусок: мясо отварное с гарниром, паштет из печени, студень из говядины.	6	3
	10. Приготовление блюд и закусок и яиц и сыра: яйца под майонезом с гарниром, рубленые яйца с маслом и луком, яйца, фаршированные сельдью и луком, закуска острая, сулугуни жареный, сырный закусочный торт. Требования к качеству, отпуск и подача.	6	3
Раздел 4 МДК 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		12	
	11. Приготовление овощных и грибных закусок: помидоры, фаршированные яйцом и луком; помидоры, фаршированные салатом; икра из кабачков, икра грибная, овощная. Способы сервировки и варианты оформления, отпуск и подача. Требования к качеству	6	3
	12. Приготовление фирменных и национальных холодных блюд и закусок: Приготовление сложных фирменных и национальных блюд: завиванец из сыра, форшмак, помидоры, фаршированные брынзой и яйцами, закуска «Крымские зори». Отпуск и подача	6	3
Всего		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Электронные источники:

10. . Зайцев В.Б. Великолепная книга закусок [Электронный ресурс]: от деревенского застолья до светского приема/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37333>.— ЭБС «IPRbooks»
11. . Салаты и закуски со всего света [Электронный ресурс]: простые рецепты на каждый день/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/38770>.— 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, 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. 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:// rovary.ru.](http://rovary.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 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 год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем 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 и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>-Рациональность организации рабочего места;</p> <p>-Соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</p> <p>-Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>- правильность выбора методов обработки</p> <p>-Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>- Соблюдение безопасных условий труда</p>
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</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>	<p>- Рациональность организации рабочего места;</p> <p>-Обработка сырья.</p> <p>- Соблюдение последовательности обработки сырья</p> <p>- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления</p> <p>- Соблюдение безопасных условий труда</p>

<p>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</p>	<p>- Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения</p>
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. 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</p>	<p>--Соответствие выбора набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления. Точность соблюдения технологического процесса. - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность проверки органолептическим способом качества холодных закусок. - Правильность выбора оформления простых холодных закусок - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных закусок.</p>
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. 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</p>	<p>- Приготовление простых холодных блюд в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых</p>

<p>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>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>холодных блюд</p> <p>- Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных блюд.</p> <p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления холодных блюд и закусок, с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-способность работать в команде</p> <p>-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>