

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

СОГЛАСОВАНО


Наименование организации/ предприятия
«Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»
Ф.И.О. Загородова Н.В.
Подпись
И.О. Фамилия
2014 г.

УТВЕРЖДАЮ


Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорюлькин
2014 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17. (260807.01). Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 5 от «24» декабря 2014 г.
Председатель МК
 Э.М. Аблямитова

Судак
2014

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 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.

Организация-разработчик Судакский филиал Государственного бюджетная профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Барна Светлана Николаевна - мастер производственного обучения

Макарцев Олег Анатольевич - мастер производственного обучения

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 260807.01 Повар, Кондитер в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

1.3. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

- производственная практика по профессии 260807.01 Повар, Кондитер направлена на 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.

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 овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;- обрабатывать различными методами овощи и грибы;- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

2.2. Результаты освоения производственной практики

Производственная практика по профессии 260807.01 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 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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	Количество часов	Производственная практика, часов
ПК 1.1	Раздел 1 МДК01.01. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	6	18
ПК 1.2	Раздел 2 МДК01.01. Приготовление и оформление основных и простых блюд, гарниров из традиционных видов овощей и грибов	12	
Итого производственная практика:			18

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
Раздел 1МДК01.01.Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ			
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по нарезки и формовке овощей и грибов и подготовки пряностей и приправ.</i>			
	<i>Содержание:</i>	6	2

	1. Выполнение работ по первичной обработке корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей, грибов, пряностей. Выполнение работ по нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей, грибов. Выполнение работ по подготовке пряностей и приправ. Выполнение работ с использованием механического, технологического оборудования и производственного инвентаря.		
Раздел 2 МДК 01.02. Приготовление и оформление основных и простых блюд, гарниров из традиционных видов овощей и грибов		12	
<i>Виды работ: Выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</i>			
	<i>Содержание:</i>	6	2
	1. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений при сервировке, оформлению и подаче блюд.		
	<i>Содержание:</i>	6	2

1. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов с использованием теплового технологического оборудования и производственного инвентаря.		
---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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 260807.01 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 овощей и

грибов». 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. 1. Трюхан О.Н. Блюда из овощей и грибов [Электронный ресурс]/ Трюхан О.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37317>.— ЭБС «IPRbooks»
9. 2. 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»
10. 3. 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. 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:// povary.ru.](http://povary.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: 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</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; - соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов и форм нарезки; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей и плодов.

<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</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>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса и ответственности при освоении ПМ, в т.ч. прохождении практики.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ, а также приготовления и оформления блюд и

	гарниров из овощей и грибов.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- точность и своевременность коррекции собственной деятельности на основе анализа рабочей ситуации при выполнении первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ, приготовлении и оформлении блюд и гарниров из овощей и грибов
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для приготовления блюд из овощей и грибов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд из овощей грибов, 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

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

Практический квалификационный экзамен проводится по окончании учебной и производственной практики по модулю

Приготовление блюд из овощей и грибов

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.