

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

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом

ГБПОУ РК «РКИТ»

А.Н Загорюлькин

«16» 12 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

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» 12 2014г.  
Председатель МК  
Э.М. Аблямитова Э.М. Аблямитова

Судак  
2014

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (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 бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчики:**

Макарцев Олег Анатольевич - мастер производственного обучения

Кононенко Валентина Алексеевна - 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	9
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

**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 (260807.01) 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 полуфабрика-

ты

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 –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:

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Требования к умениям</b>
1. Приготовление супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"><li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li><li>- оценивать качество готовых блюд;</li><li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li></ul>

## 2.2. Результаты освоения производственной практики

Производственная практика по профессии 19.01.17 (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 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

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Производственная практика</b>
<b>ПК .1-4</b>	<b>Раздел МДК 03. Приготовление супов и соусов</b>	<b>54</b>

### 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
Раздел МДК 03. Приготовление супов и соусов		<b>54</b>	
<b><i>Виды работ:</i></b>			
	1. Знакомство с предприятием. Ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятиях общественного питания	6	2
	2. Приготовление и отпуск бульонов	6	2
	3. Приготовления супа из разных овощей.	6	2
	4. Приготовления суп картофельный с макаронными изделиями.	6	2
	5. Приготовление супов картофельных, суп-лапши домашней	6	2
	6. Приготовление супов молочных и холодных	6	2
	7. Приготовление красного основного соуса	6	2
	8. Приготовление белого основного соуса	6	2
	9. Приготовление молочного соуса Приготовление сметанного соуса. Приготовление производных соусов.	6	2
<b><i>Итого производственная практика часов:</i></b>		<b>54</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. 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. 5 Борщи, 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://provary.ru>, <http://vkus.by>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <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 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.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<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 за результаты своей работы.</p> <p>ОК7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</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>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде</li> <li>- эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</li> </ul>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>