

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

СОГЛАСОВАНО

*А.В. Зюков* Судак 4  
И.О. Фамилия  
2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

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 2014 г.  
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:**

Кононенко Валентина Алексеевна - 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	14

**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 БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК 5.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов

ПК 5.4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.

**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 –108 часов.

## **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 блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"><li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li><li>- оценивать качество готовых блюд;</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, часов</b>
ПК 5.1.	<b>Раздел 1 МДК05</b> Технологические процессы кулинарной обработки мяса и домашней птицы, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<b>36</b>
ПК 5.2.	<b>Раздел 2 МДК05</b> Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	<b>36</b>
ПК 5.3. ПК 5.4.	<b>Раздел 3 МДК05</b> Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы	<b>36</b>
<b><i>Итого производственная практика часов:</i></b>		<b><i>108</i></b>

### 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
<b>Раздел 1 МДК 05.01</b> <b>Технологические процессы кулинарной обработки мяса и домашней птицы, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>			
	1. Знакомство с предприятием. Ознакомление с инструкциями по технике безопасности. Организация рабочего места .Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при производстве мяса. Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы	6	2
	2. Организация рабочего места .Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при производстве мяса. Кулинарная разделка и обвалка мяса.	6	2
	3. Организация рабочего места .Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	6	2
	3. Организация рабочего места .Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы.	6	2

	4. Организация рабочего места .Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд.	6	2
	Организация рабочего места .Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, используя различные приемы подготовки для простых блюд. Органолептическая оценка качества блюд.	6	2
<b>Раздел 2 МДК 05.01 Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>			
	1.Выполнение работ по выбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса	6	2
	1. Организация рабочего места для приготовления отварных блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд .	6	2
	2. Организация рабочего места для приготовления жаренных блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд .	6	2
	3. Организация рабочего места для приготовления тушеных блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	2
	4. Организация рабочего места для приготовления запеченных блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	2
	Выполнение различных вариантов сервировки, варианты подачи и оформления.	6	2

<b>Раздел 3 МДК 05.01</b> <b>Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>			
	1. Приготовление и оформление простых блюд из птицы.	6	2
	2. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.	6	2
	3. Организация рабочего места для приготовления отварных блюд из домашней птицы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	2
	4. Организация рабочего места для приготовления жаренных блюд из домашней птицы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	2
	5. Организация рабочего места для приготовления тушеных блюд из домашней птицы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	2
	6. Выполнение работ по сервировке и оформлению блюд с соблюдением температуры подачи.	6	2
<b>Итого:</b>		<b>108</b>	

## **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 (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 мяса и домашней птицы». 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:

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 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»

##### Электронные источники:

5. . Андреева Е.А. Блюда из мяса и птицы [Электронный ресурс]/ Андреева Е.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37316>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Котлеты, рулеты, запеканки, заливные блюда из мяса, рыбы и овощей [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37602>.— ЭБС «IPRbooks»

7. . Блюда из курицы, индейки, утки и гуся [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37315>.— ЭБС «IPRbooks»

8. . Смирнов А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В., Куляков Г.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15955>.— ЭБС «IPRbooks»

9. . Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168>.— ЭБС «IPRbooks»,

##### Дополнительные источники:

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»

1. 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»
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
3. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 2013 ОИЦ «Академия»
6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 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.

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.hogesa.ru](http://www.hogesa.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 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 в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</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"> <li>- Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</li> <li>- Рациональность организации рабочего места;</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- Соблюдение безопасных условий труда</li> </ul>
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</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,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рациональность организации рабочего места;</li> <li>- Обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с нормой времени и ГОСТа</li> <li>- Соблюдать правильную последовательность приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени</li> </ul>

<p>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"> <li>- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- Соблюдать правильную последовательность приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени</li> <li>- Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления</li> <li>- Соблюдение безопасных условий труда</li> <li>- Точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами</li> <li>- Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения</li> </ul>
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</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"> <li>- Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с ученической нормой времени</li> <li>- Соответствие выбора набора инструментов. - Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления</li> <li>- Соблюдение безопасных условий труда</li> <li>- Проверка органолептическим способом качество блюд</li> <li>- Правильность выбора оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов</li> <li>- Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из мяса и мясопродуктов</li> </ul>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную дея-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа</li> <li>- Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной техноло-</li> </ul>

<p>тельность, 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>	<p>гией приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение безопасных условий труда</li> <li>- Правильность выбора оформления простых блюд из домашней птицы</li> <li>- Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из домашней птицы</li> </ul>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд из овощей грибов, с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>
<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>