

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
Заместитель директора по учебно-методической работе
Подпись: *А.В. Зюков*
И.О. Фамилия
2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИИ»
А.Н. Загорюлькин
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:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

	<ul style="list-style-type: none">- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;- оценивать качество готовых блюд;
--	--

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Производственная практика, часов
ПК 5.1.	Раздел 1 МДК05 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и домашней птицы, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	36
ПК 5.2.	Раздел 2 МДК05 Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	36
ПК 5.3. ПК 5.4.	Раздел 3 МДК05 Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы	36
<i>Итого производственная практика часов:</i>		<i>108</i>

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
Раздел 1 МДК 05.01 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и домашней птицы, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы		36	
Виды работ:			
	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
Раздел 2 МДК 05.01 Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов		36	
Виды работ:			
	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

Раздел 3 МДК 05.01 Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы		36	
Виды работ:			
	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
Итого:		108	

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"> - Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. - Рациональность организации рабочего места; - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - правильность выбора методов обработки - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. - Соблюдение безопасных условий труда
<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"> - Рациональность организации рабочего места; - Обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с нормой времени и ГОСТа - Соблюдать правильную последовательность приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени

<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"> - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Соблюдать правильную последовательность приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения
<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"> - Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с ученической нормой времени - Соответствие выбора набора инструментов. - Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Проверка органолептическим способом качество блюд - Правильность выбора оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из мяса и мясопродуктов
<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"> - Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной техноло-

<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"> - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых блюд из домашней птицы - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из домашней птицы
<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 из овощей грибов, 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
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>