

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»


«12» 12 2014г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Для программ 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 «14» 12 2014г.
Председатель МК

 Э.М. Аблямитова

Судак, 2014

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР от 02.08.2013 №798 .

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 учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

уметь:

- 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;

1.3. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный цикл.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего –36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной 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 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 учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
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 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды Профессиональ ных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная 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	6
ПК 6.3.-6.4.	Раздел 3 МДК 06 Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок	24
Всего		36

3.2. Содержание учебной практики

<i>Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебной практики</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
Раздел 1 МДК 06 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		6	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по подготовке гастрономических продуктов</i>			
	1. Организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования. Соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований. Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе. Оформление и отпуск бутербродов.	6	2
Раздел 2 МДК 06 Приготовление и оформление салатов		6	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по подготовке сырья и продуктов при приготовлении салатов</i>			
	2. Организация рабочего места. Приготовление салатов из сырых, вареных овощей, рыбы и мяса. Приготовление винегретов.	6	2
Раздел 3 МДК 06 Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок		24	
<i>Виды работ: выполнение технологических операций при подготовке сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</i>			

	3. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Приготовление блюд и закусок из рыбы и рыбных продуктов.	6	2
	4. Приготовление блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	6	2
	5. Приготовление блюд и закусок из яиц, сыра. Оценка качества готовых блюд. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос.	6	2
	6. Приготовление сложных фирменных и национальных блюд: завиванец из сыра, форшмак, помидоры, фаршированные брынзой и яйцами, закуска «Крымские зори». Дифференцированный зачёт.	6	2
Всего		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие **учебных кабинетов:**

технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;

- экран.

Средства обучения

- инструкционные и технологические карты.

- плакаты;

- стенды.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

4.2. 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»

Электронные источники:

7. 1. 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»

8. 2. 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:// 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</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 бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - 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 для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - Соблюдение безопасных условий труда
<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность организации рабочего места; - Обработка сырья. - Соблюдение последовательности обработки сырья - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря,

<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>приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение безопасных условий труда - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</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>	<p>--Соответствие выбора набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления. Точность соблюдения технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</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>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<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>- Правильность выбора оформления простых холодных блюд - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных блюд.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления холодных блюд и закусок, с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>