МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
начального профессионального образования Ростовской области
профессиональное училище №85

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер»
шифр 260807 УП.00

с. Средний Егорлык
2013 г.

Рассмотрена на заседании методической комисси

Протокол № 1 от 02. 09. 13.
Методист
_____Разумова Н.Г.

Разработана на основании
ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер «260000» Технология продовольственных товаров и потребительских продуктов, утвержденного 2 августа 2013 г. N 798

Разработчик:
И.Б.Головинова мастер производственного обучения

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики для обучающихся по профессии: «Повар кондитер».

Разработчик мастер п/о И.Б.Головинова.

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями Государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии: «Повар, кондитер» от 02.08 2013г.

Основной целью производственной практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении обще профессиональных и специальных дисциплин.

Цель производственной практики – знакомство с работой технологического оборудования, с правилами рациональной организации труда и рабочих мест, с технологическими приемами механической обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и способами тепловой обработки продуктов.

Все темы направлены на получение обучающимися знаний, умений и навыков в области организации и технологии работы предприятий общественного питания, с целью повышения эффективности производств.

Положительно то, что в программе учтен региональный компонент, использования активных форм и методов обучения, направленных на развитие познавательной активности обучающихся и повышения качества знаний.

Считаю возможным использование данной программы в учебном процессе подготовки по профессии: «Повар, кондитер».

Рецензент С.Н. Кравчук

Заведующая кафе «Уют»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

3.ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ

5.ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6.МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

7. КОМПИТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

9. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики для обучающихся по профессии: «Повар кондитер».

Разработчик мастер п/о И.Б.Головинова.

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями Государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии: «Повар, кондитер» от 02.08 2013г.

Основной целью производственной практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении обще профессиональных и специальных дисциплин.

Цель производственной практики – знакомство с работой технологического оборудования, с правилами рациональной организации труда и рабочих мест, с технологическими приемами механической обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и способами тепловой обработки продуктов.

Все темы направлены на получение обучающимися знаний, умений и навыков в области организации и технологии работы предприятий общественного питания, с целью повышения эффективности производств.

Положительно то, что в программе учтен региональный компонент, использования активных форм и методов обучения, направленных на развитие познавательной активности обучающихся и повышения качества знаний.

Считаю возможным использование данной программы в учебном процессе подготовки по профессии: «Повар, кондитер».

Рецензент С.Н. Кравчук

Заведующая кафе «Уют»

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Рабочая программа производственной практики (далее - рабочая программа) разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей по данной профессии, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по организационно-технологическому процессу приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, заложенных в ФГОС НПО:
- приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов;
- приготовления блюд из рыбы;
- приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

2.1.Цель преддипломной практики:

- *формирование общих и профессиональных компетенций согласно практическому заданию к выпускной письменной квалификационной работе и письменной экзаменационной работы*

3.ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся профессии 260807.01 Повар, кондитер;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

3.1. Задачи преддипломной практики:
- совершенствование , приобретенных на учебной практике,
навыков и приемов, для выполнения квалификационного экзамена и письменной экзаменационной работы

4.МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ

Производственная практика базируется на освоении

- тем междисциплинарных курсов профессиональных модулей соответствующих производственным практикам
- учебных практик соответствующих профессиональных модулей

Освоение теоретического материала МДК и приобретение умений на ЛПЗ междисциплинарных курсов, освоение профессиональных компетенций на занятиях учебной практики профессиональных модулей должно предшествовать приобретению практического опыта на производственной практике.

5.ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в кулинарном и кондитерском цехах, расположенных в организациях работодателей

6.МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в течение учебного года на 1,2, 3 курсах, согласно рабочему учебному плану, календарному учебному графику, расписанию, договоров с организациями работодателями

Производственной практикой руководят наставники, закрепленные работодателем и мастера производственного обучения ,по профессии «Повар, кондитер»

7. КОМПИТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести общие и профессиональные компетенции, практический опыт:

Таблица 1.

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
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

ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий , яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
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
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок
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
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Таблица 2.

Общие компетенции
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность , в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Количество часов производственной *практика*
1	2	*3*
ПК 1.1; ПК 1.2;	Приготовление блюд из овощей и грибов.	*36*
ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	*36*
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;	Приготовление супов и соусов.	*36*
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3	Приготовление блюд из рыбы.	*36*
ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	*36*
ПК 6.1.; ПК 6.2;. ПК 6.3;. ПК 6.4	Приготовление холодных блюд и закусок.	*36*
ПК7,1; ПК 7,2;ПК 7,3	Приготовление сладких блюд и напитков.	*36*
ПК 8,1;ПК 8,2; ПК 8,3;ПК 8,4; ПК 8,5; ПК 8,6	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	*72*
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3 ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4 ПК 6.1.; ПК 6.2;. ПК 6.3;. ПК 6.4 ПК7,1; ПК 7,2;ПК 7,3 ПК 8,1;ПК 8,2; ПК 8,3;ПК 8,4; ПК 8,5; ПК 8,6	Преддипломная практика.	*36*
ВСЕГО:		***360***

Содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	№ п/п	Виды работ производственной практики	Объем часов
1	2	3	4	5
Приготовление блюд из овощей и грибов	**иметь практический опыт:** Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов **уметь:** 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;	1	Нарезка овощей	6
		2	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	6
		3	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	6
		4	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	6
		5	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	6
		6	Приготовление блюд из гарниров из фаршированных овощей	6
			Всего:	36
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	**иметь практический опыт:** подготовки сырья; приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. **уметь:** проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	1	Приготовление, оформление, бракераж и подача каш и гарниров из круп и риса.	6
		2	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из бобовых .	6
		3	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
		4	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из яиц	6
		5	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из творога	6
		6	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых мучных блюд из теста с фаршем	6
			Всего:	36

Приготовление супов и соусов.	**Иметь практический опыт:** приготовления основных супов и соусов **Уметь:** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;	1	Приготовление основных простых заправочных супов (борщей и щей.	6
		2	Приготовление рассольников и солянок.	6
		3	Приготовление супов с крупами.	6
		4	Приготовление холодных супов .	6
		5	Приготовление красных основных соусов.	6
		6	Приготовление белого основных соусов.	6
			Всего:	36
Приготовление блюд из рыбы.	**иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; **уметь:** проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;		Приготовление отварных блюд рыбы	6
			Приготовление блюд из припущенной рыбы	6
			Приготовление блюд из тушеной рыбы	6
			Приготовление блюд из жареной рыбы	6
			Приготовление блюд из запеченной рыбы	6
			Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
			Всего:	36
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	**иметь практический опыт:** обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. **уметь:** проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие		Приготовление блюд из варенного, тушеного мяса.	6
			Приготовление блюд из жареного мяса.	6
			Приготовление блюд из запечено мяса.	6
			Приготовление блюд из котлетной массы.	6
			Приготовление блюд из варенного, тушеного мяса домашней птицы	6

	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; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;		Приготовление блюд из жареного, запеченного мяса домашней птицы.	6
			Всего:	36
Приготовление холодных блюд и закусок.	**иметь практический опыт:** -подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; **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	Приготовление и оформление бутербродов.	6
		2	Приготовление, оформление салатов из овощей.	12
		3	Приготовление и оформление мясных салатов и закусок.	6
		4	Приготовление и оформление рыбных салатов и закусок	6
		5	Приготовление и оформление закусок из яиц, грибов и овощей.	6
		6	Всего:	36
Приготовление сладких блюд и напитков.	**иметь практический опыт:** приготовления сладких блюд; приготовления напитков; **уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и	**1**	Приготовление напитков.	18
		2	Приготовление сладких блюд	18
			Всего:	36

	напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;			
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	**иметь практический опыт:** приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; **уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий оценивать качество готовых изделий.	1	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	12
		2	Приготовление основных мучных кондитерских изделий	36
		3	Приготовление отечественных классических тортов и пирожных.	12
		4	Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	12
			Всего:	72
Преддипломная практика.			Виды работ согласно практическому заданию к выпускной письменной квалификационной работе.	36

9. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дифференцированный зачет проводится методом рассмотрения аттестационных листов производственной практики на экзамене квалификационном по модулю

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

10.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН).

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии.

10.2. Требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями о предоставление рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов)

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 профессиональных модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов» «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков», «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и учебных дисциплин «Основы микробиологии,

санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами .