

Государственное бюджетное образовательное учреждение
Владимирской области
«Владимирский индустриальный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель, ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» ~~сентября~~ 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» ~~сентября~~ 2015г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессионального модуля ПМ.01

Приготовление блюд из овощей и грибов

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 Повар, кондитер

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.

уметь:

- проверять органолептическим способом готовность 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;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

1.3.Количество часов на производственную практику:

Приготовление блюд из овощей и грибов. всего 1 неделя, 36 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ.

Результатом производственной практики является освоение:

общих (ОК) компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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).

профессиональных (ПК) компетенций:

<i>Вид профессиональной</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
-----------------------------	------------	--

<i>деятельности</i>		
Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Тематический план.

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Наименование профессионального модуля</i>	<i>Объем времени, отводимый на практику (час., недель)</i>	<i>Сроки проведения</i>
ОК 1 – ОК 8 ПК 1.1 – 1.2.	Приготовление блюд из овощей и грибов.	36 час.(1 нед.)	I курс, 2 семестр

3.2. Содержание практики.

<i>Виды деятельности</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ</i>	<i>Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ</i>	<i>Количество часов (недель)</i>
Приготовление блюд из овощей и грибов.	Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов	<p>Основные виды технологического оборудования, используемого при обработке овощей, грибов, пряностей. Характеристика, назначение.</p> <p>Правила безопасного использования оборудования и последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Характеристика производственного инвентаря, инструментов и посуды, используемых при обработке овощей и приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Характеристика клубнеплодов и корнеплодов:</p>	<p>МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>Тема 1.2 Ассортимент и характеристика различных видов овощей, грибов, пряностей, приправ и пищевых добавок.</p> <p>Тема 1.3. Изучение техники обработки овощей. Грибов, пряностей. Способы минимизации отходов.</p> <p>Тема 1.4. Температурный режим, правила приготовления и проведение бракеража простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	36 (1)

		<p>ассортимент, особенности химического состава, пищевая ценность, характеристика хозяйственно- ботанических сортов, требования к качеству. Правила хранения.</p> <p>Характеристика капустных, луковых и плодовых овощей: ассортимент особен- ности химического состава, пищевая ценность, характеристика хозяйственно- ботанических сортов, требования к качеству. Правила хранения.</p> <p>Характеристика салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей: ассортимент, особенности химического состава, пищевая ценность, особенности применения. Правила хранения.</p> <p>Характеристика свежих, сушеных и маринованных грибов: классификация, особенности химического состава, пищевая ценность, требования к качеству. Правила хранения.</p> <p>Ассортимент приправ пряностей и пищевых добавок. Используемых для приготовления блюд из овощей и грибов. Правила хранения.</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Кулинарная техника обработки клубнеплодов и корнеплодов, характеристика форм нарезки, сроки хранения, способы минимизации отходов при нарезке и обработке.</p> <p>Кулинарная техника обработки капустных, луковых овощей, характеристика форм нарезки, сроки хранения, использование пищевых отходов.</p> <p>Кулинарная техника обработки плодовых овощей, фарширование овощей, сроки хранения, способы минимизации отходов при нарезке и обработке.</p> <p>Кулинарная техника обработки салатно-шпинатных, десертных, пряных овощей; нарезка и сроки хранения; способы минимизации отходов при нарезке и обработке.</p> <p>Кулинарная техника обработки грибов, сроки хранения, способы минимизации отходов при нарезке и обработке.</p> <p>Тепловая обработка продуктов, способы тепловой обработки: основные, комбинированные, вспомогательные.</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.</p> <p>Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству готовых блюд и гарниров, сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Температура подачи.</p> <p>Блюда и гарниры из жареных овощей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству готовых блюд и гарниров, сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Температура подачи.</p> <p>Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству готовых блюд и гарниров, сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Температура подачи.</p> <p>Блюда из грибов.</p>		
--	--	---	--	--

		Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству готовых блюд, сроки хранения Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд. Температура подачи.		
--	--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:

Реализация программы практики предполагает наличие следующих документов:

- программа производственной практики;
- приказ о назначении руководителя практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики:

Реализация программы производственной практики предполагает наличие кулинарного цеха.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария. Повар, кондитер» М.: «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада», 2010г.

2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ – 29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389);
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
7. А.Т Васюкова «Справочник повара», учебное пособие, М.: Дашков и К* 2010г.;
8. Хорст Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола – пресс», 2011г.
9. [http:// www.kuharka.ru/](http://www.kuharka.ru/)
10. [http://abc-cooking .ru /](http://abc-cooking.ru/)

4.4. Требования к руководителям производственной практики.

Требования к руководителям производственной практики от образовательного учреждения:

Реализация программы производственной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении производственной практики соблюдаются:

- Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда».
- Федеральный закон от 17 июля 1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»
- Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме»
- СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ.

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раза в 5 лет.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

<i>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
ПК. 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- зачет по производственной практике профессионального модуля; - наблюдение за выполнением практических работ по выполнению первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ.
ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- зачет по производственной практике профессионального модуля; - наблюдение за выполнением практических работ: приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

<i>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- зачет по производственной практике профессионального модуля; - наблюдение за выполнением практических работ: приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Экспертная оценка деятельности
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.

ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4 .Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Анализ и оценка использования информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Контроль организации деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Тестирование деятельности
ОК.7.Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние.	наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Владимирский индустриальный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» сентября 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» сентября 2015г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(производственного обучения)

Профессионального модуля ПМ.01

Приготовление блюд из овощей и грибов.

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17

Повар, кондитер.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 Повар, кондитер и основной программы профессионального модуля Приготовление блюд из овощей и грибов.

Разработчики:

А.С. Пухова – заместитель директора по теоретическому обучению;

Н.В. Антонова – старший мастер;

Е.Н. Моисеева – заведующий отделением общественного питания;

Я.В. Киселёва – мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании МК профессионального цикла

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2015г.

Председатель _____

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.

уметь:

- проверять органолептическим способом готовность 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;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

1.3.Количество часов на учебную практику:

Приготовление блюд из овощей и грибов. всего 1 недели, 36 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом учебной практики является освоение:

общих (ОК) компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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).

профессиональных (ПК) компетенций:

<i>Вид профессиональной</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
-----------------------------	------------	--

<i>деятельности</i>		
Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Тематический план.

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Наименование профессионального модуля</i>	<i>Объем времени, отводимый на практику (час., недель)</i>	<i>Сроки проведения</i>
ОК 1 – ОК 8 ПК 1.1 – 1.2.	Приготовление блюд из овощей и грибов.	36 час.(1 нед.)	I курс, 1 семестр

3.2. Содержание учебной практики.

<i>Виды деятельности</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ</i>	<i>Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ</i>	<i>Количество часов (недель)</i>
Приготовление блюд из овощей и грибов.	<p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов.</p>	<p>Основные виды технологического оборудования, используемого при обработке овощей, грибов, пряностей. Характеристика, назначение. Правила безопасного использования оборудования и последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Характеристика производственного инвентаря, инструментов и посуды, используемых при обработке овощей и приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Характеристика клубнеплодов и корнеплодов: ассортимент, особенности химического состава, пищевая ценность, характеристика хозяйственно-ботанических сортов, требования к качеству. Правила хранения.</p> <p>Характеристика капустных, луковых и плодовых овощей: ассортимент особен-</p>	<p>МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Тема 1.2 Ассортимент и характеристика различных видов овощей, грибов, пряностей, приправ и пищевых добавок.</p>	36(1)

	<p>Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.</p>	<p>ности химического состава, пищевая ценность, характеристика хозяйственно-ботанических сортов, требования к качеству. Правила хранения.</p> <p>Характеристика салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей: ассортимент, особенности химического состава, пищевая ценность, особенности применения. Правила хранения.</p> <p>Характеристика свежих, сушеных и маринованных грибов: классификация, особенности химического состава, пищевая ценность, требования к качеству. Правила хранения.</p> <p>Ассортимент приправ пряностей и пищевых добавок, используемых для приготовления блюд из овощей и грибов. Правила хранения.</p> <p>Кулинарная техника обработки клубнеплодов и корнеплодов, характеристика форм нарезки, сроки хранения, способы минимизации отходов при нарезке и обработке.</p> <p>Кулинарная техника обработки капустных, луковых овощей, характеристика форм нарезки, сроки хранения,</p>	<p>Тема 1.3. Изучение техники обработки овощей. Грибов, пряностей. Способы минимизации отходов.</p>	
--	---	---	---	--

	<p>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>использование пищевых отходов.</p> <p>Кулинарная техника обработки плодовых овощей, фарширование овощей, сроки хранения, способы минимизации отходов при нарезке и обработке.</p> <p>Кулинарная техника обработки салатно-шпинатных, десертных, пряных овощей; нарезка и сроки хранения; способы минимизации отходов при нарезке и обработке.</p> <p>Кулинарная техника обработки грибов, сроки хранения, способы минимизации отходов при нарезке и обработке.</p> <p>Тепловая обработка продуктов, способы тепловой обработки: основные, комбинированные, вспомогательные.</p> <p>Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.</p> <p>Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству готовых блюд и гарниров, сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Температура</p>	<p>Тема 1.4. Температурный режим, правила приготовления и проведение бракеража простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	
--	--	---	--	--

		<p>подачи.</p> <p>Блюда и гарниры из жареных овощей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству готовых блюд и гарниров, сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Температура подачи.</p> <p>Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству готовых блюд и гарниров, сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Температура подачи.</p> <p>Блюда из грибов. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству готовых блюд, сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд. Температура подачи.</p>		
--	--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Реализация программы учебной практики предполагает наличие следующих документов:

- программа учебной практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы практики предполагает наличие кулинарного цеха.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария. Повар, кондитер» М.: «Академия», 2012г.
2. Л.Г. Шатун «Повар», учебное пособие, - Ростов на Дону, «Феникс» 2010г.
3. Л.Г. Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*» 2010г.
4. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, и санитарии», М.: «Академия» 2009г.
5. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», М.: «Академия» 2009г.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада», 2010г.
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ – 29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389);
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
7. А.Т Васюкова «Справочник повара», учебное пособие, М.: Дашков и К* 210г.;
8. Хорст Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола – пресс», 2011г.

9. [http:// www.kuharka.ru/](http://www.kuharka.ru/)

10. [http://abc-cooking .ru /](http://abc-cooking.ru/)

4.4. Требования к руководителям практики.

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация программы практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются:

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда».

Федеральный закон от 17 июля 1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации».

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме».

СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ.

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раза в 5 лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

<i>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
ПК. 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- зачет по учебной практике профессионального модуля; - наблюдение за выполнением практических работ по выполнению первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов

	овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ.
ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- зачет по учебной практике профессионального модуля; - наблюдение за выполнением практических работ: приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

<i>Результаты обучения (освоенные общие компетенции).</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.</i>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- зачет по учебной практике профессионального модуля; - наблюдение за выполнением практических работ по выполнению первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Экспертная оценка деятельности
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты	Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.

своей работы.	
ОК 4 .Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Анализ и оценка использования информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Контроль организации деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Тестирование деятельности
ОК.7.Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние.	наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

вид профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и 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;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на производственную практику:

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: всего 1 неделя, 36 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения программы производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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).

профессиональных (ПК) компетенций:

<i>Вид профессиональной деятельности</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
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.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Тематический план.

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Наименование профессионального модуля</i>	<i>Объем времени, отводимый на практику (час., недель)</i>	<i>Сроки проведения</i>
ОК 1 – ОК 8 ПК 2.1 – 2.5	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	36 час.(1 нед.)	I курс, 2 семестр

3.2. Содержание производственной практики.

<i>Виды деятельности</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ</i>	<i>Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ</i>	<i>Количество часов (недель)</i>
<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>Подготовка сырья – зернобобовых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика сырья. Требования к качеству зернобобовых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.</p> <p>Механическая кулинарная обработка зернобобовых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления каш и блюд из каш, гарниров из круп и риса. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила</p>	<p>МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Тема 1.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p> <p>Тема 1.2. Приготовление каш и гарниров из круп и риса. Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы.</p>	<p>36 (1)</p>

		<p>хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд из яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения</p>	<p>1.3. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	
--	--	--	---	--

		бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
--	--	---	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:

Реализация программы практики предполагает наличие следующих документов:

- программа производственной практики;
- приказ о назначении руководителя практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики:

Реализация программы производственной практики предполагает наличие кулинарного цеха.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария. Повар, кондитер» М.: «Академия», 2012г.
2. Л.Г. Шатун «Повар», учебное пособие, - Ростов на Дону, «Феникс» 2010г.
3. Л.Г. Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*» 2010г.
4. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, и санитарии», М.: «Академия» 2010г.
5. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада», 2010г.
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ – 29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389);
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
7. А.Т Васюкова «Справочник повара», учебное пособие, М.: Дашков и К* 2010г.;
8. Хорст Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола – пресс», 2011г.
9. [http:// www.kuharka.ru/](http://www.kuharka.ru/)
10. <http://abc-cooking .ru />

4.4. Требования к руководителям производственной практики.

Требования к руководителям производственной практики от образовательного учреждения:

Реализация программы производственной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении производственной практики соблюдаются:

- Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда».
 - Федеральный закон от 17 июля 1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»
 - Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме»
 - СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»
 - СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ.
- Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раза в 5 лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

<i>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
ПК2.1Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- зачет по производственной практике профессионального модуля; - наблюдение за выполнением практических работ по выполнению подготовки зерновых продуктов, жиров сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению основных и простых блюд из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.Готовить и оформляют простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий.
ПК 2.4.Готовить и оформляют	- зачет по производственной практике

простые блюда из яиц и творога.	профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и Оформлению простых блюд из яиц и творога.
ПК 2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых мучных блюд из теста с фаршем.

<i>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- зачет по производственной практике профессионального модуля; - наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Экспертная оценка деятельности.
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.
ОК 4 .Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Анализ и оценка использования информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Контроль организации деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Тестирование деятельности.
ОК.7.Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние.	наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Владимирский индустриальный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» ~~сентября~~ 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» ~~сентября~~ 2015г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(производственного обучения).**

Профессионального модуля ПМ.02

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных
изделий, яиц, творога, теста.**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

260807.01 Повар, кондитер.

2013 год.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 Повар, кондитер и основной программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Разработчики:

А.С. Пухова – заместитель директора по теоретическому обучению;

Н.В. Антонова – старший мастер;

Е.Н. Моисеева – заведующий отделением общественного питания;

Я.В. Киселёва – мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании МК профессионального цикла

Протокол № _____ от « » _____ 2015г.

Председатель _____

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

вид профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и 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;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: всего 2 недели, 72 часа

2.РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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).

профессиональных (ПК) компетенций: профессиональных (ПК) компетенций:

<i>Вид профессиональной деятельности</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
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.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Тематический план.

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Наименование профессионального модуля</i>	<i>Объем времени, отводимый на практику (час., недель)</i>	<i>Сроки проведения</i>
ПК 2.1 – 2.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Раздел 1. Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров. Приготовление каш, блюд и гарниров из круп, риса и макаронных изделий, простых блюд из бобовых и кукурузы.	36 час. (1 нед.)	I курс, 2 семестр
ПК 2.4.- ПК 2.5.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Раздел 2. Приготовление простых блюд из яиц, творога и мучных блюд из теста с фаршем.	36 час. (1 нед.)	I курс, 2 семестр

3.2.Содержание учебной практики.

<i>Виды деятельности</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ</i>	<i>Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ</i>	<i>Количество часов (недель)</i>
<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>Проверка органолептическим способом годности</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, творога и мучных блюд из теста с фаршем.</p> <p>Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста. Проведение бракеража.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика сырья. Требования к качеству зернобобовых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.</p> <p>Механическая кулинарная обработка зернобобовых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления каш и блюд из каш, гарниров из круп и риса. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки</p>	<p>Раздел1.Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Приготовление каш, блюд и гарниров из круп, риса и макаронных изделий, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Тема1.1.Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p> <p>Тема1.2.Приготовление каш и гарниров из круп и риса. Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>1.3.Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>	<p>72 час (2нед)</p>

	<p>Отпуск блюд из яиц, творога и мучных блюд из теста с фаршем с линии раздачи.</p>	<p>реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд из яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству</p>	<p>Раздел 2. Приготовление простых блюд из яиц, творога и мучных блюд из теста с фаршем.</p> <p>Тема 2.1. Приготовление простых блюд из яиц и творога.</p> <p>Тема 2.2. Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем.</p>	
--	---	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Реализация программы учебной практики предполагает наличие следующих документов:
- программа учебной практики;
 - график проведения практики;
 - перечень тем практических работ;
 - методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики.

Реализация программы практики предполагает наличие кулинарного цеха.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария. Повар, кондитер» М.: «Академия», 2012г.
2. Л.Г. Шатун «Повар», учебное пособие, - Ростов на Дону, «Феникс» 2010г.
3. Л.Г. Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*» 2010г.
4. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, и санитарии», М.: «Академия» 2010г.
5. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада», 2010г.
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ – 29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389);
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
7. А.Т Васюкова «Справочник повара», учебное пособие, М.: Дашков и К* 2010г.;
8. Хорст Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола – пресс», 2011г.
9. [http:// www.kuharka.ru/](http://www.kuharka.ru/)
10. [http://abc-cooking .ru /](http://abc-cooking.ru/)

4.4. Требования к руководителям практики.

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация программы практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются:

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда».

Федеральный закон от 17 июля 1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации».

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме».

СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ.

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раза в 5 лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

<i>Результаты обучения (освоенные общие компетенции).</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.</i>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- зачет по учебной практике профессионального модуля; - наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Экспертная оценка деятельности
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Анализ и оценка использования информации
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Контроль организации деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Тестирование деятельности
ОК.7.Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние.	наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель, ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» ~~сентября~~ 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» ~~сентября~~ 2015г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)
профессионального модуля ПМ 03**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 Повар, кондитер.

2015 г.

Программа учебной практики разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г. по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «ВИК»

Разработчики:

А.С. Пухова – заместитель директора по теоретическому обучению;

Н.В. Антонова – старший мастер;

Е.Н. Моисеева – заведующий отделением общественного питания;

Я.В. Киселёва – мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании МК профессионального цикла

Протокол № 24 от 26 июня 2015г.

Председатель м.о. _____

1.паспорт программы учебной практики

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы. (далее –ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД):Приготовление супов и соусов.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-Приготовление супов и соусов.

иметь практический опыт :

-приготовление 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 соусов;

-оценивать качество готовых блюд;

-охлаждать, замораживать размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

-классификацию , пищевую ценность , требования к качеству основных супов и соусов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления , температура подачи;

-правила хранения и требование к качеству готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на учебную практику

Приготовление супов и соусов. Всего 2 недели , 72 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость , 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством , клиентами.
ОК7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	код	Наименование результатов практики
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
Приготовление супов и соусов	ПК3.2	Готовить простые супы
Приготовление супов и соусов	ПК3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов
Приготовление супов и соусов	ПК3.4	Готовить простые холодные и горячи соусы

3. Структура и содержание учебной практики

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час.,недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПК3.1-3.4	Приготовление супов и соусов.	72 часа (2 недели)	2 курс, 3 семестр

3.2 .Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество Часов (недель)
Приготовление супов и соусов	Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Химический состав сырья, пищевая ценность, условия и сроки хранения. Требования к качеству сырья.	МДК03.01. Технология приготовления супов и соусов Тема 1.1 Приготовление бульонов и отваров	72 (2)
	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого для приготовления бульонов и отваров. Правила безопасного их использования.		
	Приготовление бульонов и отваров	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству бульонов и отваров. Температурный режим, правила приготовления, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.		
	Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных	Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления		

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов.</p> <p>Приготовление заправочных супов</p> <p>Приготовления молочных,</p>	<p>заправочных супов и ассортимента других супов. Химический состав сырья, пищевая ценность, условия и сроки хранения. Требования к качеству сырья.</p> <p>Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого для приготовления супов. Правила безопасного их использования.</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству заправочных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении заправочных супов. Температурный режим, рецептура, правила приготовления, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Способы сервировки и варианты оформления, условия и сроки хранения заправочных супов. Проведение бракеража готовой продукции. Отпуск блюд с линии раздачи</p> <p>Классификация, пищевая ценность,</p>	<p>Тема 1.3.Приготовление</p>	
--	---	--	-----------------------------------	--

	<p>холодных, сладких супов, супов-пюре.</p>	<p>требования к качеству супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов. Температурный режим, рецептура, правила приготовления, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов. Способы сервировки и варианты оформления, условия и сроки хранения супов. Проведение бракеража готовой продукции. Отпуск блюд с линии раздачи.</p>	<p>молочных супов, супов-пюре, холодных и сладких супов.</p>	
	<p>Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p>	<p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Химический состав сырья, пищевая ценность, условия и сроки хранения. Требования к качеству сырья.</p>	<p>МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов. Тема 2.1 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, приготовление простых горячих соусов .</p>	
	<p>Выбор</p>	<p>Основные виды</p>		

	<p>производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов.</p> <p>Приготовление горячих соусов</p> <p>Приготовление простых холодных соусов</p>	<p>технологического оборудования и производственного инвентаря используемого для приготовления соусов. Правила безопасного их использования.</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих соусов рецептура, технология приготовления горячих соусов, температурный режим, условия и сроки хранения, способы оформления и варианты оформления, температурный режим подачи, правила проведения бракеража</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных соусов, рецептура, технология приготовления холодных соусов, температурный режим, условия и сроки хранения, способы оформления и варианты оформления, температурный режим подачи, правила</p>	<p>Тема 2.2 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, приготовление простых холодных соусов</p>	
--	--	--	--	--

		проведения бракеража		
--	--	----------------------	--	--

4. Условия проведения учебной практики

4.1. Требование к документации, необходимой для проведения практики

Реализация программы учебной практики предлагает наличие следующих документов:

- программа учебной практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы учебной практики предлагает наличие кулинарного цеха

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

1. Н.А. Анфимова, Л. Л. Татарская «Кулинария. Повар, кондитер» М.: «Академия», 2010г.
2. Л.Г. Шатун «Повар», учебное пособие, -Ростов на Дону, «Феникс», 2010г.
3. Л.Г. Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*» 2010г.
4. З.П. Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».
5. В.П. Золин « Технология оборудования предприятий общественного питания», М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада», 2012г.
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 Ф3-29
3. Правила указания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. №389);
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
5. ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;

8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола-пресс»,2012г.

9.[http ://www.kuharka.ru//](http://www.kuharka.ru/)

10. [http ://abc-cooking.ru//](http://abc-cooking.ru/)

4.4.Требования к руководителям практики

Требования к руководителям учебной практики от образовательного учреждения

Реализация программы учебной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5.Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X « Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г.№181-ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 « О противопожарном режиме»

СанПиН2.4.3.1186-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1раз в5лет.

5.Контроль и оценка результатов учебной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК3.1 Готовить бульоны о отвары.	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению бульонов и отваров; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы

ПК3.2 Готовить простые супы	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых супов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.
ПК3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых холодных и горячих соусов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.2. Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Анализ и оценка использования информации
ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Контроль организации деятельности

ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-Тестирование деятельности
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений За деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ген. директор ООО «Родина»

С.Ж. Мартиросян

«01» сентября 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»

А.Н. Уланов

«01» сентября 2015г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ 03

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

19.01.17 Повар, кондитер.

2015 г.

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Место проведения практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление супов и соусов.

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-Приготовление супов и соусов.

иметь практический опыт :

-приготовление 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 соусов;

-оценивать качество готовых блюд;

-охлаждать, замораживать размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температура подачи;

-правила хранения и требование к качеству готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на производственную практику

Приготовление супов и соусов. Всего 2 недели , 72 часа.

2.Результаты практики

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость , 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством , клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	код	Наименование результатов практики
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
Приготовление супов и соусов	ПК3.2	Готовить простые супы
Приготовление супов и соусов	ПК3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов
Приготовление супов и соусов	ПК3.4	Готовить простые холодные и горячи соусы

3.Структура и содержание производственной практики

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПКЗ.1-3.4	Приготовление супов и соусов.	72 часа (2 недели)	2 курс, 4семестр

3.2Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов(тем),обеспечивающих их выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Приготовление супов и соусов	<p>Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров</p> <p>Приготовление бульонов и отваров</p>	<p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Химический состав сырья, пищевая ценность, условия и сроки хранения. Требования к качеству сырья.</p> <p>Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого для приготовления бульонов и отваров. Правила безопасного их использования.</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству бульонов и отваров. Температурный режим, правила приготовления, последовательность выполнения</p>	<p>МДК03.01. Технология приготовления супов и соусов Тема 1.1 Приготовление бульонов и отваров</p>	72 (2)

	<p>Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов.</p> <p>Приготовление заправочных супов</p>	<p>технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.</p> <p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления заправочных супов и ассортимента других супов. Химический состав сырья, пищевая ценность, условия и сроки хранения. Требования к качеству сырья.</p> <p>Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого для приготовления супов. Правила безопасного их использования.</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству заправочных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении заправочных супов. Температурный режим, рецептура, правила приготовления, последовательность выполнения</p>	<p>Тема 1.2 Приготовление заправочных супов</p>	
--	---	--	---	--

	<p>Приготовления молочных, холодных, сладких супов, супов-пюре.</p> <p>Проверка органолептическим</p>	<p>технологических операций при приготовлении заправочных супов. Способы сервировки и варианты оформления, условия и сроки хранения заправочных супов. Проведение бракеража готовой продукции. Отпуск блюд с линии раздачи</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов. Температурный режим, рецептура, правила приготовления, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов. Способы сервировки и варианты оформления, условия и сроки хранения супов. Проведение бракеража готовой продукции. Отпуск блюд с линии раздачи.</p> <p>Характеристика основных</p>	<p>Тема 1.3. Приготовление молочных супов, супов-пюре, холодных и сладких супов.</p> <p>МДК.03.01 Технология приготовления</p>	
--	---	---	--	--

	<p>способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов.</p> <p>Приготовление горячих соусов</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Химический состав сырья, пищевая ценность, условия и сроки хранения. Требования к качеству сырья.</p> <p>Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого для приготовления соусов. Правила безопасного их использования.</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих соусов рецептура, технология приготовления горячих соусов, температурный режим, условия и сроки хранения, способы оформления и варианты оформления, температурный режим подачи, правила проведения</p>	<p>супов и соусов. Тема 2.1 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, приготовление простых горячих соусов.</p>	
--	--	--	--	--

	<p>Приготовление простых холодных соусов</p>	<p>бракеража</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных соусов, рецептура, технология приготовления холодных соусов, температурный режим, условия и сроки хранения, способы оформления и варианты оформления, температурный режим подачи, правила проведения бракеража</p>	<p>Тема 2.2</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, приготовление простых холодных соусов</p>	
--	--	--	---	--

4.Условия проведения производственной практики

4.1.Требование к документации, необходимой для проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики предлагает наличие следующих документов:

- программа производственной практики;
- приказ о назначении руководителя практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы производственной практики предлагает наличие кулинарного цеха.

4.3Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

- 1.Н.А Анфимова, Л, Л .Татарская»Кулинария .Повар, кондитер» М .;»Академия»,2010г.
- 2.Л.Г.Шатун «Повар», учебное пособие ,-Ростов на Дону, «Феникс»,2010г.
- 3.Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*2010г.
- 4.З.П.Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».
- 5.В.П.Золин « Технология оборудования предприятий общественного питания»,М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

- 1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада»,2012г.
- 2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 Ф3-29
- 3.Правила указания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г.№389);
- 4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
- 5.ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание .Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- 7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;
- 8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола- пресс»,2012г.
- 9.[http ://www.kuharka.ru//](http://www.kuharka.ru/)
10. [http ://abc-cooking.ru//](http://abc-cooking.ru/)

4.4.Требования к руководителям производственной практики

Требования к руководителям производственной практики от образовательного учреждения:

Реализация программы производственной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5.Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X « Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г.№181-ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 « О противопожарном режиме»

СанПиН2.4.3.1186-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1раз в5лет.

5.Контроль и оценка результатов производственной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК3.1 Готовить бульоны о отвары.	-зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению бульонов и отваров; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК3.2 Готовить простые супы	зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых супов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов	зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.
ПК3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы	зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых холодных и горячих соусов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
--	--

<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</p>
<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</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>-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.</p>
<p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- Анализ и оценка использования информации</p>
<p>ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Контроль организации деятельности</p>
<p>ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-Тестирование деятельности</p>
<p>ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений За деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель, ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» ~~сентября~~ 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» ~~сентября~~ 2015г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(производственного обучения)
профессионального модуля ПМ 04**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 Повар, кондитер.

2015 г.

Программа учебной практики разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г. по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «ВИК»

Разработчики:

А.С. Пухова – заместитель директора по теоретическому обучению;

Н.В. Антонова – старший мастер;

Е.Н. Моисеева – заведующий отделением общественного питания;

Я.В. Киселёва – мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании МК профессионального цикла

Протокол № 24 от 26 июня 2015г.

Председатель м.о. _____

1.паспорт программы учебной практики

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г. по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-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.

знать;

-классификацию, пищевую ценность, требование к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения требования к качеству готовых блюд из рыбы;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на учебную практику:

Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Всего 2 недели, 72 часа

2. Результаты учебной практики

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Технология обработки сырья и	ПК 4.1	Производить обработку с костным скелетом

блюды из рыбы				
Виды деятельности	Виды работ	Содержание усвоенного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество Часов (недель)
Технология обработки сырья и при готовление блюд из рыбы	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом		
Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из из рыбы с костным скелетом		

3. Структура и содержание учебной практики.

3.1 Тематический план.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отводимый на практику(час., недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПК4.1-4.3	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	72 часа(2 нед)	2 курс, 4 семестр

<p>Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы</p>	<p>Характеристика рыбы, проверка органолептическим способом рыбы на доброкачественность.</p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из рыбы</p> <p>Кулинарная механическая обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. Способы тепловой кулинарной обработки</p>	<p>Общие требования к рыбе, классификация, пищевая ценность, химический состав рыбы, требования к качеству рыбного сырья, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества рыбы и рыбного сырья.</p> <p>Ознакомление с работой в рыбном цехе, организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических правил при работе в рыбном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого при обработке рыбы.</p> <p>Механическая кулинарная обработки рыбы, обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы, приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, подготовка рыбы к фаршированию.</p>	<p>МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы</p> <p>Тема 1.1 Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы.</p> <p>Тема 1.2 Организация рабочего места в рыбном цехе.</p> <p>Тема 1.3 Механическая и тепловая обработка рыбы.</p>	<p>72 (2)</p>
--	--	--	--	---------------

	<p>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</p>	<p>Виды тепловой обработки применяемых при приготовление блюд из рыбы.</p> <p>Ассортимент блюд, рецептура, последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила варки. Подбор дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы. Способы сервировки и оформление готовых блюд, температура подачи, сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>Тема 1.4 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.</p>	
	<p>Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.</p>	<p>Ассортимент блюд, рецептура, последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы. Правила жарки и запекания. Подбор дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы . Способы сервировки и оформление готовых блюд, температура подачи, сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд. Бракераж</p>	<p>Тема 1.5 Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.</p>	

	<p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и приготовление блюд из морепродуктов</p>	<p>готовой продукции.</p> <p>Ассортимент блюд, рецептура, последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Приготовление блюд из морепродуктов.</p> <p>Подбор дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Способы сервировки и оформление готовых блюд, температура подачи, сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения и замораживания готовых блюд из рыбной котлетной массы.</p>	<p>Тема 1.6</p> <p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и приготовление блюд из морепродуктов</p>	
--	---	---	---	--

4.Условия проведения учебной практики

4.1.Требование к документации, необходимой для проведения практики

Реализация программы учебной практики предлагает наличие следующих документов:

- программа учебной практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы практики предлагает наличие кулинарного цеха

4.3Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

- 1.Н.А Анфимова, Л, Л .Татарская»Кулинария .Повар, кондитер» М .;»Академия»,2010г.
- 2.Л.Г.Шатун «Повар», учебное пособие ,-Ростов на Дону, «Феникс»,2010г.
- 3.Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*2010г.
- 4.З.П.Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».
- 5.В.П.Золин « Технология оборудования предприятий общественного питания»,М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

- 1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада»,2012г.
- 2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 Ф3-29
- 3.Правила указания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г.№389);
- 4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
- 5.ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание .Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- 7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;
- 8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола-пресс»,2012г.
- 9.[http ://www.kuharka.ru//](http://www.kuharka.ru/)
10. [http ://abc-cooking.ru//](http://abc-cooking.ru/)

4.4.Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Реализация программы практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5.Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X « Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г.№181-ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 « О противопожарном режиме»

СанПиН2.4.3.1186-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1раз в5лет.

5.Контроль и оценка результатов учебной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК4.1 Производить обработку с костным скелетом.	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по кулинарной механической обработке рыбы с костным скелетом; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по нарезке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд с костным скелетом; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.2. Организовывать собственную деятельность	-экспертная оценка за действиями обучающихся

и социальную значимость , исходя из цели и способов ее достижения , определенных руководителем.	во время выполнения работы
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию , осуществлять текущий и итоговый контроль , оценку и коррекцию собственной деятельности , нести ответственность за результаты своей работы.	-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.
ОК.4. Осуществлять поиск информации , необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Анализ и оценка использования информации
ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Контроль организации деятельности
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-Тестирование деятельности
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений За деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель, ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» ~~сентября~~ 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» ~~сентября~~ 2015г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ
профессионального модуля ПМ 04
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ
19.01.17 Повар, кондитер.**

2015 г.

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Место проведения практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) : Приготовление блюд из рыбы .

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-Приготовление блюд из рыбы.

иметь практический опыт:

-обработки рыбного сырья;

-приготовление 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 из рыбы и блюд из рыбы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

-оценивать качество готовых блюд;

знать:

-классификацию , пищевую ценность , требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд ;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления , температура подачи;

-температурный режим и правила охлаждения , замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

-правила хранения и требование к качеству готовых блюд рыбы;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на производственную практику

Приготовление блюд из рыбы. Всего 2 недели , 72 часа.

2.Результаты практики

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость , 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством , клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	код	Наименование результатов практики
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1	Производить обработку с костным скелетом
Приготовление блюд из рыбы	ПК4.2	Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
Приготовление блюд из рыбы	ПК4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

3. Структура и содержание производственной практики

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПК4.1-4.3	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	72 часов (2недели)	2 курс, 4 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем),	Количество часов (недель)
-------------------	------------	--	---	---------------------------

			обеспечивающих выполнение видов работ	
Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	<p>Характеристика рыбы, проверка органолептическим способом рыбы на доброкачественность.</p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из рыбы</p> <p>Кулинарная механическая обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. Способы тепловой кулинарной обработки</p>	<p>Общие требования к рыбе, классификация, пищевая ценность, химический состав рыбы, требования к качеству рыбного сырья, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества рыбы и рыбного сырья.</p> <p>Ознакомление с работой в рыбном цехе, организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических правил при работе в рыбном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого при обработке рыбы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы, обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы, приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, подготовка</p>	<p>МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы</p> <p>Тема 1.1 Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы.</p> <p>Тема 1.2 Организация рабочего места в рыбном цехе.</p> <p>Тема 1.3 Механическая и тепловая обработка рыбы.</p>	72 (2)

	<p>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</p>	<p>рыбы к фаршированию. Виды тепловой обработки применяемых при приготовление блюд из рыбы.</p> <p>Ассортимент блюд, рецептура, последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила варки. Подбор дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы. Способы сервировки и оформление готовых блюд, температура подачи, сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>Тема 1.4 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.</p>	
	<p>Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.</p>	<p>Ассортимент блюд, рецептура, последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы. Правила жарки и запекания. Подбор дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы . Способы сервировки и оформление готовых блюд,</p>	<p>Тема 1.5 Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.</p>	

	<p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и приготовление блюд из морепродуктов</p>	<p>температура подачи, сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Ассортимент блюд, рецептура, последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из морепродуктов. Подбор дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов. Способы сервировки и оформление готовых блюд, температура подачи, сроки и условия хранения, требования к качеству готовых блюд. Бракераж готовой продукции. Температурный режим и правила охлаждения и замораживания готовых блюд из рыбной котлетной массы.</p>	<p>Тема 1.6 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и приготовление блюд из морепродуктов</p>	
--	---	--	--	--

4.Условия проведения производственной практики

4.1.Требование к документации, необходимой для проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики предлагает наличие следующих документов:

-программа производственной практики;

- приказ о назначении руководителя практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы производственной практики предлагает наличие кулинарного цеха.

4.3Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

- 1.Н.А Анфимова, Л, Л .Татарская»Кулинария .Повар, кондитер» М .;»Академия»,2010г.
- 2.Л.Г.Шатун «Повар», учебное пособие ,-Ростов на Дону, «Феникс»,2010г.
- 3.Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*2010г.
- 4.З.П.Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».
- 5.В.П.Золин « Технология оборудования предприятий общественного питания»,М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада»,2012г.
- 2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ-29
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г.№389);
- 4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
- 5.ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание .Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- 7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;
- 8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола- пресс»,2012г.
- 9.<http://www.kuharka.ru/>
10. <http://abc-cooking.ru/>

4.4. Требования к руководителям производственной практики

Требования к руководителям производственной практики от образовательного учреждения:

Реализация программы производственной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г. №181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 «О противопожарном режиме»

СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раз в 5 лет.

5. Контроль и оценка результатов производственной практики

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК4.1 Производить обработку с костным скелетом.	-зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по кулинарной механической обработке рыбы с костным скелетом; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по нарезке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы

<p>ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<p>зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд с костным скелетом; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.</p>
---	---

<p>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</p>
<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</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>-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.</p>
<p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- Анализ и оценка использования информации</p>
<p>ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Контроль организации деятельности</p>
<p>ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-Тестирование деятельности</p>
<p>ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений За деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ген. директор ООО «Родина»

С.Ж. Мартиросян

«01» *сентября* 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»

А.Н. Уланов

«01» *сентября* 2015г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(производственного обучения)
профессионального модуля ПМ 05**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 Повар, кондитер.

2015 г.

Программа учебной практики разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г. по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «ВИК»

Разработчики:

А.С. Пухова – заместитель директора по теоретическому обучению;

Н.В. Антонова – старший мастер;

Е.Н. Моисеева – заведующий отделением общественного питания;

Я.В. Киселёва – мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании МК профессионального цикла

Протокол № 24 от 26 июня 2015г.

Председатель м.о. _____

1.паспорт программы учебной практики

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы. (далее –ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД):Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-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 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.

знать;

-классификацию, пищевую ценность, требование к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы ;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы ;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы ;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы ;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на учебную практику:

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Всего 3 недели, 108 часа

2. Результаты учебной практики

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясопродуктов.

Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

3. Структура и содержание учебной практики.

3.1 Тематический план.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отводимый на практику(час., недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПК5.1-5.4	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	108 часов(3 нед)	2 курс, 4 семестр

3.2 Содержание учебной практики

Вид деятельности	Вид работы	Содержание освоенного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем),обеспечивающих Выполнение видов работ	Количество Часов (недель)
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p>Характеристика мяса и тканей мяса, проверка органолептическим способом мяса на доброкачественность.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций по механической обработке мяса. Способы тепловой обработки мяса и мясопродуктов.</p> <p>Выбор технологического</p>	<p>Общие требования к мясу, классификация, пищевая ценность, химический состав мяса, требования к качеству сырья, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества мяса и мясного сырья.</p> <p>Термическое состояние мяса, кулинарный разруб, механическая кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей, свиной туши. Обработка костей и субпродуктов. Требования и правила охлаждения, замораживания, правила и условия хранения. Способы тепловой обработки мяса и мясопродуктов.</p> <p>Ознакомление с работой в мясном цехе, организация</p>	<p>МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы Тема 1.1 Классификация и пищевая ценность мяса.</p> <p>Тема 1.2 Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса и мясопродуктов.</p> <p>Тема 1.3.Технологическое оборудование и</p>	108часов (3)

	<p>оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса.</p> <p>Приготовление блюд из тушеного мяса.</p>	<p>рабочего места, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических правил при работе в мясном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого при обработке мяса и мясопродуктов.</p> <p>Изменения происходящие при тепловой обработке мяса и мясопродуктов. Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовление отварных блюд из мяса. Правила и отпуск блюд из отварного мяса. Способы сервировки и оформления блюд из отварного мяса .Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из отварного мяса, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовление</p>	<p>производственный инвентарь мясного цеха.</p> <p>Тема 1.4 Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса и мясопродуктов.</p>	
--	--	---	---	--

	<p>Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной мясной массы.</p>	<p>запеченных блюд из мяса. Правила и отпуск блюд из запеченного мяса. Способы сервировки и оформления блюд из запеченного мяса. Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из запеченного мяса, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Последовательность технологических операций при подготовке сырья. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Правила и отпуск блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Способы сервировки и оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из рубленого мяса и котлетной массы, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Классификация , пищевая ценность. .</p>		
--	---	---	--	--

	<p>Общие требования к мясу домашней птице и пернатой дичи. Классификация и характеристика блюд из домашней птицы, пищевая ценность проверка органолептическим способом мяса домашней птицы на доброкачественность.</p>	<p>Механическая кулинарная обработка мяса домашней птицы. Последовательность кулинарных технологических операций при приготовлении Полуфабрикатов и блюд из домашней птицы Способы сервировки и оформления блюд из мяса домашней птицы. Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из мяса домашней птицы и , правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>Раздел ПМ2.Приготовление полуфабрикатов и блюд из домашней птицы. МДК 5.2 Технология обработки сырья и приготовление блюд из домашней птицы. Тема 2.1 Классификация и пищевая ценность домашней птицы.</p>	
--	---	---	--	--

4.Условия проведения учебной практики

4.1.Требование к документации, необходимой для проведения практики

Реализация программы учебной практики предлагает наличие следующих документов:

- программа учебной практики;
- график проведения практики;

-перечень тем практических работ;

-методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы практики предлагает наличие кулинарного цеха

4.3Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

1.Н.А Анфимова, Л, Л .Татарская»Кулинария .Повар, кондитер» М .;»Академия»,2010г.

2.Л.Г.Шатун «Повар», учебное пособие ,-Ростов на Дону, «Феникс»,2010г.

3.Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*2010г.

4.З.П.Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».

5.В.П.Золин « Технология оборудования предприятий общественного питания»,М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада»,2012г.

2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ-29

3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г.№389);

4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;

5.ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание .Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;

8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола-пресс»,2012г.

9.<http://www.kuharka.ru//>

10. <http://abc-cooking.ru//>

4.4.Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Реализация программы практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X « Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г. №181-ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 « О противопожарном режиме»

СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раз в 5 лет.

5. Контроль и оценка результатов учебной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.

<p>ПК5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p>зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса домашней птицы; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.</p>
---	--

<p>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</p>
<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</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>-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.</p>
<p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- Анализ и оценка использования информации</p>
<p>ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Контроль организации деятельности</p>
<p>ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-Тестирование деятельности</p>
<p>ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель, ген. директор ООО «Родина»

С.Ж. Мартиросян

«01» сентября 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»

А.Н. Уланов

«01» сентября 2015г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
профессионального модуля ПМ 05**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

19.01.17 Повар, кондитер.

2015 г.

1.Паспорт программы производственной практики

1.1. Место проведения практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы(далее- ОПОП) по профессии СПО19.01.17«Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД) :Приготовление блюд из мяса и домашней птицы .

1.2.Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

иметь практический опыт:

-обработки сырья;

-приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

-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;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

-оценивать качество готовых блюд;

знать:

-классификацию , пищевую ценность , требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления , температуру подачи;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

-правила хранения и требование к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на производственную практику

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Всего 2 недели , 72 часа.

2.Результаты практики

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость , 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством , клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	код	Наименование результатов практики

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.2	Производить приготовление и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы .
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

3. Структура и содержание производственной практики

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПК5.1-5.4	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	72 часа (2 недели)	2 курс, 4 семестр

3.2 Содержание производственной практики

Виды Деятельности	Виды работ	Содержание освоенного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p>Характеристика мяса и тканей мяса, проверка органолептическим способом мяса на доброкачественность .</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций по механической обработке мяса. Способы тепловой обработки мяса и мясопродуктов.</p> <p>Выбор</p>	<p>Общие требования к мясу, классификация, пищевая ценность, химический состав мяса, требования к качеству сырья, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества мяса и мясного сырья.</p> <p>Термическое состояние мяса, кулинарный разруб, механическая кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей, свиной туши. Обработка костей и субпродуктов. Требования и правила охлаждения, замораживания, правила и условия хранения. Способы тепловой обработки мяса и мясопродуктов.</p> <p>Ознакомление с</p>	<p>МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы Тема 1.1 Классификация и пищевая ценность мяса.</p> <p>Тема 1.2 Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса и мясопродуктов.</p> <p>Тема 1.3. Технологическо</p>	72 часа (2)

	<p>технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса.</p> <p>Приготовление блюд из тушеного мяса.</p>	<p>работой в мясном цехе, организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических правил при работе в мясном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого при обработке мяса и мясопродуктов.</p> <p>Изменения происходящие при тепловой обработке мяса и мясопродуктов. Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовление отварных блюд из мяса. Правила и отпуск блюд из отварного мяса. Способы сервировки и оформления блюд из отварного мяса. Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из отварного мяса, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Последовательность технологических операций при</p>	<p>е оборудование и производственный инвентарь мясного цеха.</p> <p>Тема 1.4 Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса и мясопродуктов.</p>	
--	---	---	--	--

	<p>Приготовление блюд из жареного мяса.</p>	<p>подготовке сырья и приготовление тушеных блюд из мяса. Правила и отпуск блюд из тушеного мяса. Способы сервировки и оформления блюд из тушеного мяса. Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из тушеного мяса, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовление жареных блюд из мяса. Правила и отпуск блюд из жареного мяса. Способы сервировки и оформления блюд из жареного мяса. Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из жареного мяса, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление блюд из запеченного мяса.</p>	<p>Последовательность технологических операций при</p>		

	<p>Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной мясной массы.</p>	<p>подготовке сырья и приготовление запеченных блюд из мяса. Правила и отпуск блюд из запеченного мяса. Способы сервировки и оформления блюд из запеченного мяса. Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из запеченного мяса, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Последовательность технологических операций при подготовке сырья. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Правила и отпуск блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Способы сервировки и оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из рубленого мяса и котлетной массы, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>Раздел ПМ2.Приготовление</p>	
--	---	---	-------------------------------------	--

	<p>Общие требования к мясу домашней птице и пернатой дичи. Классификация и характеристика блюд из домашней птицы, пищевая ценность проверка органолептическим способом мяса домашней птицы на доброкачественность .</p>	<p>Классификация , пищевая ценность. . Механическая кулинарная обработка мяса домашней птицы. Последовательность кулинарных технологических операций при приготовлении Полуфабрикатов и блюд из домашней птицы Способы сервировки и оформления блюд из мяса домашней птицы. Температура подачи, требования к качеству и правила хранения блюд из мяса домашней птицы и , правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>полуфабрикатов и блюд из домашней птицы. МДК 5.2 Технология обработки сырья и приготовление блюд из домашней птицы. Тема 2.1 Классификация и пищевая ценность домашней птицы.</p>	
--	--	--	---	--

4.Условия проведения производственной практики

4.1.Требование к документации, необходимой для проведения практики

Реализация программы производственной практики предлагает наличие следующих документов:

-программа производственной практики;

- приказ о назначении руководителя практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы производственной практики предлагает наличие кулинарного цеха.

4.3Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

- 1.Н.А Анфимова, Л, Л .Татарская»Кулинария .Повар, кондитер» М .;»Академия»,2010г.
- 2.Л.Г.Шатун «Повар», учебное пособие ,-Ростов на Дону, «Феникс»,2010г.
- 3.Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*2010г.
- 4.З.П.Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».
- 5.В.П.Золин « Технология оборудования предприятий общественного питания»,М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада»,2012г.
- 2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ-29
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г.№389);
- 4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
- 5.ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание .Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- 7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;
- 8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола- пресс»,2012г.
- 9.[http ://www.kuharka.ru//](http://www.kuharka.ru//)

10. <http://abc-cooking.ru/>

4.4. Требования к руководителям производственной практики

Требования к руководителям производственной практики от образовательного учреждения:

Реализация программы производственной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении производственной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X « Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г. №181-ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 « О противопожарном режиме»

СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раз в 5 лет.

5. Контроль и оценка результатов производственной практики

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	-зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 5.2 Производить приготовление и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы .	зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.

<p>ПК5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.</p>
<p>ПК5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.</p>

<p>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</p>
<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</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>-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.</p>
<p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- Анализ и оценка использования информации</p>
<p>ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Контроль организации деятельности</p>
<p>ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-Тестирование деятельности</p>

<p>ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений За деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
--	--

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Владимирской области

«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель, ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» ~~сентября~~ 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» ~~сентября~~ 2015г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(производственного обучения)
профессионального модуля ПМ 06**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 Повар, кондитер.

2015 г.

Программа учебной практики разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г. по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «ВИК»

Разработчики:

А.С. Пухова – заместитель директора по теоретическому обучению;

Н.В. Антонова – старший мастер;

Е.Н. Моисеева – заведующий отделением общественного питания;

Я.В. Киселёва – мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании МК профессионального цикла

Протокол № 24 от 26 июня 2015г.

Председатель м.о. _____

1.паспорт программы учебной практики

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее –ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД):Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

иметь практический опыт :

-подготовка 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.

знать;

-классификацию, пищевую ценность, требование к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления,

-температуру подачи холодных блюд и закусок;

- требования к качеству готовых холодных блюд и закусок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на учебную практику:

Технология приготовления холодных блюд закусок. Всего 2 недели, 72 часа

2. Результаты учебной практики

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.

Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
---------------------------------------	--------	--

3. Структура и содержание учебной практики.

3.1 Тематический план.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отводимый на практику(час., недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПК6.1-6.4	Технология приготовления холодных блюд и закусок	72 часа(2 нед)	2 курс, 4 семестр

3.2 Содержание учебной практики

Вид деятельности	Вид работы	Содержание освоенного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество Часов (недель)
Приготовление холодных блюд и закусок	Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов	Классификация , пищевая ценность , требования к качеству гастрономических продуктов, основных продуктов, применяемых для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Подготовка овощей, зелени, подготовка рыбы и рыбных продуктов, подготовка мяса и мясных продуктов, сыра, сливочного масла.	МДК06.01Технология приготовления холодных блюд и закусок Тема 1.1 Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями	72часа (2)

	<p>Выбор производственного Инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов</p> <p>Приготовление</p>	<p>Характеристика производственного инвентаря и технологического оборудования. Классификация и устройство. Принцип действия оборудования и правила безопасного использования. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении открытых(простых, сложных, закусочных), закрытых(сандвичей)бутербродов. Ассортимент, рецептура. Требования к качеству, условия и срок хранения, температурный режим, варианты оформления и способы сервировки. Правила проведения бракеража</p> <p>Ассортимент, рецептура, технология приготовления холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Варианты оформления и способы сервировки. Температурный режим, правила охлаждения.</p> <p>Правила выбора</p>	<p>Тема 1.2 Характеристика производственного инвентаря и технологического оборудования. Правила безопасного их использования.</p> <p>Тема 1.3 Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов</p> <p>Тема 1.4 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов</p> <p>МДК. 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Тема 2.1 Салаты из сырых</p>	
--	--	---	--	--

	<p>салатов из сырых, овощей</p> <p>Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов</p> <p>Приготовление Салатов из сырых, вареных овощей, рыбных, гастрономических продуктов и птицы</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления салатов из сырых овощей, температурный режим подачи ,условия и сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству готовой продукции.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления салатов из вареных овощей, винегретов, температурный режим подачи, условия и сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству готовой продукции.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления салатов из сырых, вареных овощей, рыбных, гастрономических продуктов и птицы, температурный режим подачи, условия и сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления. Требования</p>	<p>овощей.</p> <p>Тема 2.2 Салаты из вареных овощей, винегреты.</p> <p>Тема 2.3 Салаты из сырых, вареных овощей, рыбных, гастрономических продуктов и птицы.</p>	
--	--	--	--	--

	<p>Приготовление овощных блюд и закусок. Приготовление блюд и закусок из яиц</p>	<p>к качеству готовой продукции. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления. Температурный режим, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>Тема 2.4 Овощные блюда, закуски, блюда и закуски из яиц.</p>	
	<p>Приготовление холодных рыбных блюд и закусок</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления. Температурный режим, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>Тема 2.5 Рыбные блюда и закуски.</p>	
	<p>Приготовление мясных холодных блюд и закусок, горячих закусок</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса, горячих закусок. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления. Температурный режим,</p>	<p>Тема 2.6 Мясные блюда и закуски, горячи закуски.</p>	

		<p>условия и сроки хранения. Требование к качеству. Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p>		
--	--	---	--	--

4.Условия проведения учебной практики

4.1.Требование к документации, необходимой для проведения практики

Реализация программы учебной практики предлагает наличие следующих документов:

- программа учебной практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы учебной практики предлагает наличие кулинарного цеха

4.3Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

- 1.Н.А Анфимова, Л, Л .Татарская»Кулинария .Повар, кондитер» М .;»Академия»,2010г.
- 2.Л.Г.Шатун «Повар», учебное пособие ,-Ростов на Дону, «Феникс»,2010г.
- 3.Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*2010г.
- 4.З.П.Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».
- 5.В.П.Солин « Технология оборудования предприятий общественного питания»,М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада»,2012г.
- 2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ-29
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г.№389);

- 4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
- 5.ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание .Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- 7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;
- 8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола-пресс»,2012г.
- 9.[http ://www.kuharka.ru//](http://www.kuharka.ru//)
10. [http ://abc-cooking.ru//](http://abc-cooking.ru//)

4.4.Требования к руководителям учебной практики

Требования к руководителям учебной практики от образовательного учреждения

Реализация программы учебной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5.Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X « Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г.№181-ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 « О противопожарном режиме»

СанПиН2.4.3.1186-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1раз в5лет.

5.Контроль и оценка результатов учебной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ

	-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.
ПК6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса домашней птицы; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.2. Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Анализ и оценка использования информации
ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в	-Контроль организации деятельности

профессиональной деятельности.	
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-Тестирование деятельности
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений За деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель, ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» сентября 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» сентября 2015г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ
профессионального модуля ПМ 06**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 Повар, кондитер.

2015 г.

Программа учебной практики разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г. по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «ВИК»

Разработчики:

А.С. Пухова – заместитель директора по теоретическому обучению;

Н.В. Антонова – старший мастер;

Е.Н. Моисеева – заведующий отделением общественного питания;

Я.В. Киселёва – мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании МК профессионального цикла

Протокол № 24 от 26 июня 2015г.

Председатель м.о. _____

1.Паспорт программы производственной практики

1.1. Место проведения практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы(далее- ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД) :Приготовление холодных блюд и закусок.

1.2.Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

иметь практический опыт :

-подготовка 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.

знать;

-классификацию, пищевую ценность, требование к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- требования к качеству готовых холодных блюд и закусок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на производственную практику:

Технология приготовления холодных блюд закусок. Всего 2 недели, 72 часа

2.Результаты производственной практики

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.

Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

3. Структура и содержание производственной практики.

3.1 Тематический план.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отводимый на практику(час., недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПК6.1-6.4	Технология приготовления холодных блюд и закусок	72 часа(2 нед)	3 курс, 1 семестр

3.2 Содержание производственной практики

Вид деятельности	Вид работы	Содержание освоенного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество Часов (недель)
Приготовление холодных блюд и закусок	<p>Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов</p> <p>Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных блюд и закусок</p>	<p>Классификация , пищевая ценность , требования к качеству гастрономических продуктов, основных продуктов, применяемых для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Подготовка овощей, зелени, подготовка рыбы и рыбных продуктов, подготовка мяса и мясных продуктов, сыра, сливочного масла.</p> <p>Характеристика производственного инвентаря и технологического оборудования. Классификация и устройство. Принцип действия оборудования и правила безопасного использования. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.</p>	<p>МДК06.01Технология приготовления холодных блюд и закусок Тема 1.1 Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p>Тема 1.2 Характеристика производственного инвентаря и технологического оборудования. Правила безопасного их использования.</p>	72 часов(2)

	<p>Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении открытых(простых, сложных, закусочных), закрытых(сандвичей)бутербродов. Ассортимент, рецептура. Требования к качеству, условия и срок хранения, температурный режим, варианты оформления и способы сервировки. Правила проведения бракеража</p>	<p>Тема 1.3 Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов</p>	
	<p>Приготовление холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов</p>	<p>Ассортимент, рецептура, технология приготовления холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Варианты оформления и способы сервировки. Температурный режим, правила охлаждения.</p>	<p>Тема 1.4 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов</p>	
	<p>Приготовление салатов из сырых, овощей</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления салатов из сырых овощей, температурный режим подачи , условия и сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству готовой продукции.</p>	<p>МДК. 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Тема 2.1 Салаты из сырых овощей.</p>	
	<p>Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Тема 2.2 Салаты из вареных овощей, винегреты.</p>	

	<p>Приготовление Салатов из сырых, вареных овощей, рыбных, гастрономических продуктов и птицы</p>	<p>ингредиентов. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления салатов из вареных овощей, винегретов, температурный режим подачи, условия и сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству готовой продукции.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления салатов из сырых, вареных овощей, рыбных, гастрономических продуктов и птицы, температурный режим подачи, условия и сроки хранения. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству готовой продукции. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>Тема 2.3 Салаты из сырых, вареных овощей, рыбных, гастрономических продуктов и птицы.</p>	
	<p>Приготовление овощных блюд и закусок. Приготовление блюд и закусок из яиц</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления. Температурный режим, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Способы сервировки и варианты оформления.</p>	<p>Тема 2.4 Овощные блюда, закуски, блюда и закуски из яиц.</p>	

	Приготовление холодных рыбных блюд и закусок	<p>Бракераж готовой продукции.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления. Температурный режим, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p>	Тема 2.5 Рыбные блюда и закуски.	
	Приготовление мясных холодных блюд и закусок, горячих закусок	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса, горячих закусок. Классификация, ассортимент блюд. Рецептура, технология приготовления. Температурный режим, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p>	Тема 2.6 Мясные блюда и закуски, горячие закуски.	

4. Условия проведения производственной практики

4.1. Требование к документации, необходимой для проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики предлагает наличие следующих документов:

- программа производственной практики;
- приказ о назначении руководителя практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;

-методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Реализация программы производственной практики предлагает наличие кулинарного цеха

4.3Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

1.Н.А Анфимова, Л, Л .Татарская»Кулинария .Повар, кондитер» М .;»Академия»,2010г.

2.Л.Г.Шатун «Повар», учебное пособие ,-Ростов на Дону, «Феникс»,2010г.

3.Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*2010г.

4.З.П.Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».

5.В.П.Золин « Технология оборудования предприятий общественного питания»,М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада»,2012г.

2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ-29

3.Правила указания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г.№389);

4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;

5.ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание .Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;

8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола-пресс»,2012г.

9.[http ://www.kuharka.ru//](http://www.kuharka.ru//)

10. [http ://abc-cooking.ru//](http://abc-cooking.ru//)

4.4.Требования к руководителям производственной практики

Требования к руководителям производственной практики от образовательного учреждения

Реализация программы производственной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для

руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении производственной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X « Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г. №181-ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 « О противопожарном режиме»

СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раз в 5 лет.

5. Контроль и оценка результатов производственной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.
ПК6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых

	<p>блюд из мяса домашней птицы; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.</p>
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.2. Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Анализ и оценка использования информации
ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Контроль организации деятельности
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-Тестирование деятельности
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений За деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» сентября 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» сентября 2015г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(производственного обучения)
профессионального модуля ПМ 07**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 Повар, кондитер.

2015 г.

Программа учебной практики разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г. по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «ВИК»

Разработчики:

А.С. Пухова – заместитель директора по теоретическому обучению;

Н.В. Антонова – старший мастер;

Е.Н. Моисеева – заведующий отделением общественного питания;

Я.В. Киселёва – мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании МК профессионального цикла

Протокол № 24 от 26 июня 2015г.

Председатель м.о. _____

1.паспорт программы учебной практики

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы. (далее –ОПОП) по специальности СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД):Приготовление сладких блюд и напитков

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-приготовление сладких блюд и напитков

Иметь практический опыт:

-приготовление сладких блюд;

-приготовление напитков;

Уметь :

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и 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;

Знать :

-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требование к качеству сладких блюд и напитков;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

-требования к качеству сладких блюд и напитков;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на учебную практику:

Технология приготовления сладких блюд и напитков. Всего 1 недели, 36 часов

2.Результаты учебной практики

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.

Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
---------------------------------------	--------	--

3. Структура и содержание учебной практики.

3.1 Тематический план.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отводимый на практику(час., недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПК7.1-7.3	Приготовление сладких блюд и напитков	36 часов(1 нед)	3 курс, 1 семестр

3.2 Содержание учебной практики

Вид деятельности	Вид работы	Содержание освоенного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Приготовление сладких блюд и напитков	Классификация сладких блюд и напитков. Пищевая ценность, химический состав, Температурный режим холодных и горячих сладких блюд.	Характеристика сладких и холодных и горячих блюд. Классификация, ассортимент, пищевая ценность сладких и холодных блюд. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков Тема1.1 Общие сведения о холодных и горячих блюдах, классификация и ассортимент, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов	36 часов(1)

	<p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд . Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные требования.</p> <p>Приготовление компотов из свежих ягод и плодов, сухофруктов, концентратов</p> <p>Приготовление желированных блюд, киселей, муссов, самбуков, кремов.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд.</p>	<p>Организация рабочего места, характеристика и выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, безопасное их использование, санитарные требования к оборудованию и инвентарю при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Ассортимент, рецептура, технология приготовления компотов из свежих ягод и плодов, сухофруктов и концентратов. Температурный режим, условия и сроки хранения, Требования к качеству, Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Ассортимент, рецептура, технология приготовления киселей, желированных блюд, муссов, самбуков, кремов, температурный режим, условия и сроки хранения, Требования к качеству, Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Ассортимент, рецептура, технология приготовления горячих сладких блюд,</p>	<p>и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного их использования, санитарные требования к техническому оборудованию и производственному инвентарю</p> <p>Тема 1.3 Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд</p>	
--	---	---	--	--

	<p>Общие сведения о холодных и горячих напитках</p>	<p>температурный режим, условия и сроки хранения, Требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Общие сведения о горячих и холодных напитках. Классификация, ассортимент ,пищевая ценность. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов, подготовка сырья к работе.</p>	<p>МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков Тема2.3 Приготовление простых горячих и холодных напитков</p>	
	<p>Приготовление горячих напитков.</p>	<p>Ассортимент, рецептура технология приготовления горячих напитков, температурный режим, условия и сроки хранения, Требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление холодных напитков</p>	<p>Ассортимент, рецептура технология приготовления холодных напитков, температурный режим, условия и сроки хранения, Требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p>		

4.Условия проведения учебной практики

4.1.Требование к документации, необходимой для проведения практики

Реализация программы учебной практики предлагает наличие следующих документов:

- программа учебной практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы практики предлагает наличие кулинарного цеха

4.3Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

- 1.Н.А Анфимова, Л, Л .Татарская»Кулинария .Повар, кондитер» М .;»Академия»,2010г.
- 2.Л.Г.Шатун «Повар», учебное пособие , -Ростов на Дону, «Феникс»,2010г.
- 3.Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*2010г.
- 4.З.П.Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».
- 5.В.П.Золин « Технология оборудования предприятий общественного питания»,М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада»,2012г.
- 2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ-29
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г.№389);
- 4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
- 5.ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание .Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- 7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;
- 8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола-пресс»,2012г.
- 9.<http://www.kuharka.ru//>
10. <http://abc-cooking.ru//>

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к руководителям учебной практики от образовательного учреждения

Реализация программы учебной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X « Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г. №181-ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 « О противопожарном режиме»

СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раз в 5 лет.

5. Контроль и оценка результатов учебной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы

ПК 7.3 Готовить простые холодные напитки	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.
--	---

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.2. Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Анализ и оценка использования информации
ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Контроль организации деятельности
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-Тестирование деятельности
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений За деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Владимирский индустриальный колледж».

СОГЛАСОВАНО

Руководитель, ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» сентября 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» сентября 2015г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
профессионального модуля ПМ 07**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.17 Повар, кондитер.

2015г.

1.Паспорт программы производственной практики

1.1. Место проведения практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы(далее- ОПОП) по профессии СПО19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного **вида** профессиональной деятельности (ВПД) :Приготовление сладких блюд и напитков

1.2.Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

-приготовление сладких блюд и напитков

Иметь практический опыт:

-приготовление сладких блюд;

-приготовление напитков;

Уметь :

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и 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;

Знать :

-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требование к качеству сладких блюд и напитков;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

-требования к качеству сладких блюд и напитков;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на производственную практику:

Технология приготовления сладких блюд и напитков. Всего 1 недели, 36 часов

2.Результаты учебной практики

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.

3. Структура и содержание производственной практики.

3.1 Тематический план.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отводимый на практику(час., недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК7 ПК7.1-7.3	Приготовление сладких блюд и напитков	36 часов(1 нед)	3 курс, 1 семестр

3.2 Содержание производственной практики

Вид деятельности	Вид работы	Содержание освоенного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Приготовление сладких блюд и напитков	Классификация сладких блюд и напитков. Пищевая ценность, химический состав сырья, Температурный режим холодных и горячих сладких блюд.	Характеристика сладких и холодных и горячих блюд. Классификация, ассортимент, пищевая ценность сладких и холодных блюд. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков Тема1.1 Общие сведения о холодных и горячих блюдах, классификация и ассортимент, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	36 часов(1)

	<p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд . Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные требования.</p> <p>Приготовление компотов из свежих ягод и плодов, сухофруктов, концентратов</p> <p>Приготовление желированных блюд, киселей, муссов, самбуков, кремов.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд.</p>	<p>Организация рабочего места, характеристика и выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, безопасное их использование, санитарные требования к оборудованию и инвентарю при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Ассортимент, рецептура, технология приготовления компотов из свежих ягод и плодов, сухофруктов и концентратов. Температурный режим, условия и сроки хранения, Требования к качеству, Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Ассортимент, рецептура, технология приготовления киселей, желированных блюд, муссов, самбуков, кремов, температурный режим, условия и сроки хранения, Требования к качеству, Способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.</p> <p>Ассортимент, рецептура, технология приготовления горячих сладких блюд, температурный режим, условия и сроки хранения,</p>	<p>Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного их использования, санитарные требования к техническому оборудованию и производственному инвентарю</p> <p>Тема 1.3 Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд</p>	
--	---	--	--	--

		Требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.		
	Общие сведения о холодных и горячих напитках	Общие сведения о горячих и холодных напитках. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов, подготовка сырья к работе.	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков Тема 2.3 Приготовление простых горячих и холодных напитков	
	Приготовление горячих напитков.	Ассортимент, рецептура технология приготовления горячих напитков, температурный режим, условия и сроки хранения, Требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.		
	Приготовление холодных напитков	Ассортимент, рецептура технология приготовления холодных напитков, температурный режим, условия и сроки хранения, Требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления. Бракераж готовой продукции.		

4. Условия проведения учебной практики

4.1. Требование к документации, необходимой для проведения производственной практики

Реализация программы учебной практики предлагает наличие следующих документов:

- программа производственной практики;
- приказ о назначении руководителя практики;
- график проведения практики;
- перечень тем практических работ;
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий;

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы производственной практики предлагает наличие кулинарного цеха

4.3Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники;

Учебники и учебные пособия

- 1.Н.А Анфимова, Л, Л .Татарская»Кулинария .Повар, кондитер» М .;»Академия»,2010г.
- 2.Л.Г.Шатун «Повар», учебное пособие ,-Ростов на Дону, «Феникс»,2010г.
- 3.Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи», М.: «Дашков и К*2010г.
- 4.З.П.Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии».
- 5.В.П.Золин « Технология оборудования предприятий общественного питания»,М.: «Академия» 2010г.

Дополнительные источники:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, К.: «Издательство Арий», М.: ИКЦТ «Лада»,2012г.
- 2.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв 02.01.2000 ФЗ-29
- 3.Правила указания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 05.08.97г № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г.№389);
- 4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
- 5.ГОСТ Р 50647-07 « Общественное питание .Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- 7.А.Т. Васюкова «Справочник повара» учебное пособие, М .: Дашков и К*2010г.;
- 8.Хорс Ханиш «Искусство сервировки». «Ниола-пресс»,2012г.
- 9.[http ://www.kuharka.ru//](http://www.kuharka.ru//)
10. [http ://abc-cooking.ru//](http://abc-cooking.ru//)

4.4. Требования к руководителям производственной практики

Требования к руководителям производственной практики от образовательного учреждения

Реализация программы производственной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении производственной практики соблюдаются;

Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X « Охрана труда»

Федеральный закон от 17 июля 1999г.№181-ФЗ « Об основах охраны труда в Российской Федерации»

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 « О противопожарном режиме»

СанПиН2.4.3.1186-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

СанПиН2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1раз в5лет.

5.Контроль и оценка результатов производственной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы

ПК 7.3 Готовить простые холодные напитки	зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы.
--	---

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-зачет по учебной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ; -экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.2. Организовывать собственную деятельность и социальную значимость, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-Контроль рабочей ситуации, анализ результатов выполнения практических работ.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Анализ и оценка использования информации
ОК.5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Контроль организации деятельности
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-Тестирование деятельности
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Интерпретация результатов наблюдений За деятельность обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области

«Владимирский индустриальный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян

«01» ~~сентября~~ 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов

«01» ~~сентября~~ 2015г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ

ПРАКТИКИ

(производственного обучения)

Профессионального модуля П М.08

Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

19.01.17 Повар, кондитер.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее- ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер». В части освоения основного вида профессиональной Деятельности (ВПД):Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

1.2.Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен

Вид профессиональной деятельности:

- Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

Иметь практический опыт:

-подготовки кондитерского сырья и приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

Уметь:

- проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

- определить их соответствие технологическим требованиям к простым

Хлебобулочным мучным и кондитерским изделиям.

-выбрать 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.

Знать:

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

-правила проведения бракеража.

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3.Количество часов на учебную практику:

Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.всего:108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в Профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональных (ПК) компетенций:

<i>Вид профессиональной деятельности</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	ПК 8.1.	Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подготовка сырья к производству.
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	ПК 8.2.	Определение соответствия технологическим требованиям производственного инвентаря и оборудования, использование различных технологий для приготовления основных мучных кондитерских изделий.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Тематический план.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля.	Объем времени, отводимый на практику (час, недель)	Сроки проведения
ОК1-ОК8 ПК8.1.-8.5.	Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	108 час (18 нед.)	3 курс, 4 семестр.

3.2. Содержание учебной практики.

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного	Наименование учебных дисциплин,	Количество часов (недель)
-------------------	------------	--------------------------------	---------------------------------	---------------------------

		материала, необходимого для выполнения видов работ	междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ.	
Приготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	<p>Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Проверка органолептически м способом годности сырья</p>	<p>Основные виды технологического оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Характеристика, назначение. Правила безопасного использования оборудования и последовательность выполнения технологических операций. Характеристика производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Характеристика, химический состав, пищевая ценность основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству. Правила хранения. Изменения происходящие при</p>	<p>МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Тема 1.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. Тема 1.2. Характеристика технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования. Тема 1.3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Тема 2.1. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, коврижек. Тема 3.1. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.</p>	108 (18).

	<p>Применение отделочных полуфабрикатов при приготовлении печенья, пряников, коврижек.</p>	<p>замесе и выпечке теста. Тесто и способы его рыхления. Отделочные полуфабрикаты. Способы приготовления , контроль качества. Приготовление основных видов бездрожжевого теста. Последовательнос ть выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, коврижек. Правила проведения бракеража .Способы отделки и варианты оформления основных мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, коврижек. Правила хранения и требования к качеству готовых изделий. Ассортимент и характеристика отечественных классических тортов и пирожных. Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления кондитерских изделий. Виды</p>	<p>Тема 3.2. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>	
--	--	--	--	--

	<p>Способы отделки и оформление отечественных классических тортов, пирожных.</p> <p>Сроки и условия хранения.</p>	<p>технологического оборудования и производственного инвентаря используемого при приготовлении и оформлении отечественных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления отечественных классических тортов и пирожных. Правила хранения и требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных. Ассортимент и характеристика фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления кондитерских изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных</p>		
--	---	--	--	--

		<p>тортов и пирожных. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. .Правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Правила хранения требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>		
--	--	---	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К ДОКУМЕНТАЦИИ НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие следующих документов:

- программа учебной практики
- график проведения практики
- Перечень тем практических работ
- методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики:

Реализация программы учебной практики предлагает наличие кондитерского цеха.

4.3. Перечень учебных изданий Интернет-ресурсов дополнительной литературы.

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Повар, кондитер» М «Академия» 2010г.
2. С.В. Ермилова Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. Москва «Академия» 2010г.
3. Н.И. Дубровская Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь :часть первая, часть вторая. Москва «Академия».2011г.

Дополнительные источники:

1. З.Л.Матюхина. «Основы физиологии питания микробиологии гигиены и санитарии» М «Академия»2010г.
2. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание . Классификация предприятий».
3. Хорст Ханиш «Искусство сервировки» «Ниола-пресс» 2011г.
4. <http://www.kuharka.ru/>
5. <http://abc-cjring.ru/>

4.4. Требования к руководителям производственной практики.

Требования к руководителям производственной практики от образовательного учреждения:

Реализация программы учебной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При проведении учебной практики соблюдаются:

-Трудовой кодекс Российской Федерации раздел х «Охрана труда».

-Федеральный закон от 17 июля 1999г.№ 181-ФЗ «Об основах охраны труда Российской Федерации».

-Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012г.№ 390 «О противопожарном режиме».

-СанПиН2.2.2./2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ.

-СанПиН2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раза в 5 лет.

5. Контроль и оценка результатов учебной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции).	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК.1.1. Производить подготовку кондитерского сырья к производству Определить качество основного сырья и дополнительных ингредиентов.	-зачет по производственной практике профессионального модуля, -наблюдение за выполнением практических работ по выполнению подготовки кондитерского сырья и определения качества
ПК.1.2. Приготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	зачет по производственной практике профессионального модуля: -наблюдение за выполнением практических работ: приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, коврижек. Приготовление и оформление отечественных классических

<i>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ: приготовление и оформление основных и простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Экспертная оценка деятельности
ОК.3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Контроль рабочей ситуации анализ результатов выполнения практических работ
ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Анализ и оценка использования информации
ОК.5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль организации деятельности
ОК.6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Тестирование деятельности
ОК.7.Готовить к работе производственные помещения и поддерживать их санитарное состояние.	Контроль и поддержания санитарного состояния
ОК.8.Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) 260807.08 Повар,кондитер и основной программы профессионального модуля «Приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий».

Разработчики:

А.С.Пухова -заместитель директора по теоретическому обучению.

Н.В.Антонова- старший мастер.

Е.Н.Моисеева- заведующий отделом общественного питания.

Г.В.Баркова- мастер производственного обучения

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Владимирский индустриальный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ген. директор ООО «Родина»
С.Ж. Мартиросян
«01» сентября 2015г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПО ВО «ВИК»
А.Н. Уланов
«01» сентября 2015г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессионального модуля П М.08

Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

19.01.17 Повар, кондитер.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее- ОПОП) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер». В части освоения основного вида профессиональной Деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

1.2.Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

- Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

Иметь практический опыт:

-подготовки кондитерского сырья и приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

Уметь:

- проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

- определить их соответствие технологическим требованиям к простым

Хлебобулочным мучным и кондитерским изделиям.

-выбрать 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.

Знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- правила проведения бракеража.
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3.Количество часов на производственную практику:

Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.всего:36 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ.

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
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 и использование информации, необходимой для Эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в Профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	ПК 8.1.	Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подготовка сырья к производству.
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	ПК 8.2.	Определение соответствия технологическим требованиям производственного инвентаря и оборудования, использование различных технологий для приготовления основных мучных кондитерских изделий.

3.СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Тематический план.

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля.	Объем времени, отводимый на практику (час, недель)	Сроки проведения
------------------------------	--	--	------------------

ОК1-ОК8 ПК8.1.-8.5.	Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	36 час (1 нед.)	3 курс,4 семестр.
------------------------	--	-----------------	-------------------

3.2.Содержание практики.

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ.	Количество часов (недель)
Приготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	Основные виды технологического оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Характеристика, назначение. Правила безопасного использования оборудования и последовательность выполнения технологических операций. Характеристика производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Характеристика, химический состав, пищевая ценность	МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Тема 1.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. Тема 1.2. Характеристика технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования. Тема 1.3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Тема 2.1. Приготовление и оформление основных мучных	36 (1).

		<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству. Правила хранения. Изменения происходящие при замесе и выпечке теста. Тесто и способы его рыхления. Отделочные полуфабрикаты. Способы приготовления , контроль качества. Приготовление основных видов бездрожжевого теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, коврижек. Правила проведения бракеража .Способы отделки и варианты оформления основных мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, коврижек. Правила хранения и требования к качеству готовых изделий. Ассортимент и характеристика отечественных классических тортов и пирожных. Виды основных</p>	<p>кондитерских изделий: печенья, пряников, коврижек. Тема 3.1. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. Тема 3.2. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>	
--	--	--	--	--

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления кондитерских изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого при приготовлении и оформлении отечественных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления отечественных классических тортов и пирожных. Правила хранения и требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных. Ассортимент и характеристика фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления кондитерских изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления и</p>		
--	--	---	--	--

		<p>оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных .Правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Правила хранения требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>		
--	--	---	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К ДОКУМЕНТАЦИИ НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Реализация программы практики предполагает наличие следующих документов:

-программа производственной практике

-приказ о назначении руководителя практики

-график проведения практики

-Перечень тем практических работ

-методические указания (рекомендации) по выполнению практических заданий

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики:

Реализация программы производственной практики предлагает наличие кондитерского цеха.

4.3. Перечень учебных изданий Интернет-ресурсов дополнительной литературы.

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

Основная литература

1. Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская «Повар, кондитер» М «Академия» 2010г.
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий 2013г.
3. Л.П. Татарская Н.А. Анфимова «Лабораторно-практические работы для кондитеров» Москва «Академия» 2010г.

Дополнительная:

1. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание . Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.»
3. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание . Классификация предприятий».
4. Хорст Ханиш «Искусство сервировки» «Ниола-пресс» 2006г.
5. <http://www.kuharka.ru/>
6. <http://abc-cjring.ru/>

4.4. Требования к руководителям производственной практики.

Требования к руководителям производственной практики от образовательного учреждения:

Реализация программы производственной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере является обязательным для руководителей, отвечающих за освоение обучающимися программы практики, эти руководители должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности

При проведении производственной практики соблюдаются:

-Трудовой кодекс Российской Федерации раздел х «Охрана труда».

-Федеральный закон от 17 июля 1999г.№ 181-ФЗ «Об основах охраны труда Российской Федерации».

-Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012г.№ 390 «О противопожарном режиме».

-СанПиН2.2.2./2.4.1340-03 Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работ.

-СанПиН2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

Преподавательский состав должен пройти обучение и быть аттестованным по охране труда и электробезопасности. Проверка знаний преподавателей по охране труда не реже 1 раза в 5 лет.

5. Контроль и оценка результатов производственной практики.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции).	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК.1.1. Производить подготовку кондитерского сырья к производству Определить качество основного сырья и дополнительных ингредиентов.	-зачет по производственной практике профессионального модуля, -наблюдение за выполнением практических работ по выполнению подготовки кондитерского сырья и определения качества
ПК.1.2. Приготовление и оформление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	зачет по производственной практике профессионального модуля: -наблюдение за выполнением практических работ: приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, коврижек. Приготовление и оформление отечественных классических

<i>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-зачет по производственной практике профессионального модуля; -наблюдение за выполнением практических работ: приготовление и оформление основных и простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Экспертная оценка деятельности
ОК.3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Контроль рабочей ситуации анализ результатов выполнения практических работ
ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Анализ и оценка использования информации
ОК.5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль организации деятельности
ОК.6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Тестирование деятельности
ОК.7.Готовить к работе производственные помещения и поддерживать их санитарное состояние.	Контроль и поддержания санитарного состояния
ОК.8.Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы