

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»
«Городская Кулинарная Школа»



«Утверждаю»
Директор ООО «ГАММА-плюс»
Солоднева /Т.В. Солоднева/
«30» 12 2018 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по рабочей профессии
16675 «Повар»

форма подготовки: очная

Тольятти, 2018 г

Программа рассмотрена на заседании Методического совета (протокол № 2 от «18 » апреля 2017 г.) Содержание согласовано с заместителем директора по УЧ Шаромовой Н.Л.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного профессионального стандарта по профессии 16675 Повар в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление супов и соусов. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд и напитков.

Организация-разработчик:

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»

Разработчики:

Заместитель директора по УЧ – Шаромова Н.Л.

Преподаватель – Федотов А.С.

Мастер производственного обучения – Белова Н.В.

Савельев Е.В.

Содержание

1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи производственной практики.....	5
2 Результаты освоения программы производственной практики	7
3 Тематический план и содержание производственной практики.....	9
4 Условия реализации производственной практики	12
4.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	12
4.2 Характеристика рабочих мест	12
4.3 Информационное обеспечение обучения.....	13
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	14
Приложение А	16

1 Паспорт программы производственной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с Федеральным государственным профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление супов и соусов; приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и специй.
- ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2 Готовить простые супы.
- ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

- ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.2 Цели и задачи производственной практики.

Целью прохождения обучающимися производственной практики является:

1. Отработка теоретической подготовки и подготовки в ходе производственной практики в условиях конкретного предприятия, организации по:
 - подготовке сырья и приготовлению блюд;
 - декорированию и подаче блюд и изделий;
 - умению работать с технологическими и технико-технологическими картами.
2. Формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачей прохождения обучающимися производственной практики является закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики – 96 часов.

2 Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными навыками и умениями в рамках требований Федерального государственного профессионального стандарта по профессии 16675 Повар

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание	Объем часов
Тема 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК1.1 ПК1.2	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами эксплуатации. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК2.4 ПК2.5	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием, правилами эксплуатации. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Изделия из теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	14

<p>Тема 3 Приготовление супов и соусов</p>	<p>ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4</p>	<p>Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием, правилами эксплуатации. Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.</p> <p>Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	<p>16</p>
<p>Тема 4 Приготовление блюд из рыбы</p>	<p>ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3</p>	<p>Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием, правилами эксплуатации. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Примерные нормы выхода обработанной рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы.</p>	<p>14</p>

<p>Тема 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>ПК5.1 ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4</p>	<p>Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием, правилами эксплуатации. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы. Отварные блюда из мяса. Жареные блюда из мяса. Тушеные блюда из мяса. Запеченные блюда из мяса. Блюда из мясной котлетной рубленой массы. Приготовление простых блюд из птицы и дичи. Ассортимент. Требования к качеству блюд, условия и сроки их хранения. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.</p>	<p>14</p>
<p>Тема 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p>ПК6.1 ПК6.2 ПК6.3 ПК6.4</p>	<p>Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска холодных блюд и закусок. Приготовление банкетных закусок. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи. Условия и сроки хранения.</p>	<p>14</p>
<p>Тема 7 Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3</p>	<p>Характеристика, классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе, муссов, самбуков, кремов, сливок, мороженого, сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству блюд, условия и сроки их хранения.</p>	<p>12</p>

4 Условия реализации производственной практики

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится на рабочих местах предприятий и организациях г. о. Тольятти, в производственных цехах ЗАО КШП «Дружба»

Период прохождения практики - в соответствии с утвержденным графиком учебной и производственной практики. Количество часов - 96

Производственная практика проводится и осуществляется мастерами производственного обучения и наставниками на предприятии профессионального цикла.

Прохождение производственной практики обучающимися обеспечивает формирование: ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1.1, ПК1.2, ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.4, ПК6.1, ПК6.2, ПК 6.3, ПК6.4, ПК7.1, ПК7.2, ПК7.3 соответствующих основным видам профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление супов и соусов. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд и напитков.

4.2 Характеристика рабочих мест

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между обществом с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по профессии.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Производственные цеха ЗАО КШП «Дружба»	Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, тестомесильная машина, пароконвектоматы, конвекционные шкафы, расстоечный шкаф, шкаф пекарский, электроплита, машина для просеивания	Ножи, противни, инвентарь, инструменты и посуда.

4.3 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. - 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. - М.: Академия, 2009. - 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 272с.

Дополнительные источники:

1. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2007. - 160с.
2. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. - М.: ИЦ Академия, 2007. - 144 с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. - М; ИЦ Академия, 2006. - 496 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. - М.: Арий, ИКТЦ Лада, 2009
5. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. - М., Колос, 2000
6. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева - М.:ДеЛи принт, 2002. - 590с.

5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

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

После прохождения производственной практики обучающиеся предоставляют:

- дневник учета учебно-производственных работ;
- аттестационный лист (Приложение А).

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	оценка выполнения практической работы.
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	оценка выполнения практической работы
ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	оценка выполнения практической работы
ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	оценка выполнения практической работы
ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	оценка выполнения практической работы
ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	оценка выполнения практической работы
ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	оценка выполнения практической работы
ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.	оценка выполнения практической работы
ПК 3.2 Готовить простые супы.	оценка выполнения практической работы
ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	оценка выполнения практической работы
ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.	оценка выполнения практической работы

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.	оценка выполнения практической работы
ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	оценка выполнения практической работы
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	оценка выполнения практической работы
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	оценка выполнения практической работы
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	оценка выполнения практической работы
ПК 5.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	оценка выполнения практической работы
ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	оценка выполнения практической работы
ПК 5.5 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	оценка выполнения практической работы
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	оценка выполнения практической работы
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.	оценка выполнения практической работы
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.	оценка выполнения практической работы
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.	оценка выполнения практической работы
ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	оценка выполнения практической работы
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.	оценка выполнения практической работы
ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.	оценка выполнения практической работы

**Аттестационный лист производственной практики
«Технология приготовления пищи»**

1. Ф.И.О обучающегося, группы № _____ «Повар».

2. Место проведения практики:

3. Время проведения практики: 96 часов

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время производственной практики:

№ п/п	Виды работ	Количество во часов	Качество выполненных
1	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации.	2	
2	Приготовление блюд из вареных, припущенных и тушеных овощей.	6	
3	Приготовление блюд из жареных, запеченных овощей и грибов.	6	
4	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	6	
5	Блюда из яиц, творога. Изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста.	6	
6	Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированного бульона и отваров, щей, борщей, рассольников и солянок.	6	
7	Приготовление супов картофельных, молочных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	6	
8	Приготовление супов-пюре и прозрачных супов. Приготовление грибных, яично-масляных соусов.	6	
9	Приготовление блюд из рыбы жареной, методы сервировки и подачи блюд из рыбы жареной.	6	
10	Приготовление блюд из рыбы запеченной, методы сервировки и подачи блюд из запеченной рыбы.	6	

11	Приготовление тушеных и запеченных блюд из мяса и птицы. Методы сервировки и подачи.	6	
12	Приготовление блюд из жаренного мяса, и мяса птицы. Методы сервировки и подачи.	6	
13	Приготовление банкетных закусок.	6	
14	Приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.	6	
15	Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов.	6	
16	Приготовление желе, муссов, самбуков.	4	
17	Приготовление кремов, взбитых сливок и горячих сладких блюд.	6	

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,

М.П.

ответственного лица организации