



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа производственной
практики
Условное обозначение: РП ПП ПМ.05 19.01.17

Редакция № 1
Изменение
№

Лист 1 из 11
Контроль:
экз.



Утверждаю


Зам. директора по УПР и М

Е.Д. Берлева

20 18 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по профессиональному модулю
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
основной профессиональной образовательной программы по профессии
19.01.17 Повар, кондитер
на базе основного общего образования

2018 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП ПМ 05 19.01.17	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 11 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Кузьмина Людмила Михайловна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

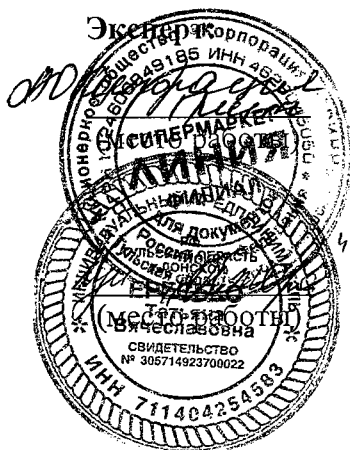
СОГЛАСОВАНО




на заседании предметной(цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений сферы обслуживания и общественное питание и технология обслуживания



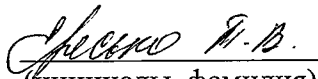
Протокол № 01


от «01» 09 2018г.

Председатель ПЦК: _____  Г. И. Есина



_____  _____  _____ 
 (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

_____  _____  _____ 
 (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ.05 19.01.17	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 11 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики	5
3. Тематический план и содержание производственной практики	6
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	11



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа производственной практики
Условное обозначение :РП ПП ПМ.05 19.01.17

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 4 из 11

Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 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 производственной практики

Основная цель производственной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.


1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качества 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.

1.4. Количество часов на программу производственной практики


В рамках освоения профессионального модуля ПМ.05. – 72 часа.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ.05 19.01.17	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 11 Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.05 профессии 19.01.17 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление супов и соусов.


Коды профессиональных компетенций	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность исходя их цели
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП ПМ.05 19.01.17	Редакция № 1 Изменения № ___

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1-5.4	ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	72	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, санитарными требованиями. 2. Организация рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря. 3. Изучение ассортимента блюд из мяса и домашней птицы. Подготовка сырья. 4. Правила механической кулинарной обработки мяса. 5. Приготовление и отпуск блюд из мяса и домашней птицы. 6. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража. 	<p>Тема 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса. Мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Тема 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>Тема 5.3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса, мясопродуктов.</p> <p>Тема 5.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</p>	<p>6</p> <p>12</p> <p>18</p> <p>24</p> <p>18</p>

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП ПМ.05 19.01.17	Редакция № 1 Изменение № __

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.03. Приготовление супов и соусов Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, санитарными требованиями. 2. Организация рабочего места. 3. Подготовка оборудования и инвентаря. 4. Изучение ассортимента блюд из мяса и домашней птицы. Подготовка сырья. 5. Правила механической кулинарной обработки мяса. 6. Приготовление и отпуск блюд из мяса и домашней птицы. 6. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража 	Содержание учебных занятий	72	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: Рабочая программа производственной
практики

Условное обозначение: РП ПП ПМ.05 19.01.17

Лист 8 из 11
Контрольный
экз.

Редакция № 1
Изменение
№ ___

<p>Тема 5.1. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Оработка правил личной гигиены. Организация рабочего места повара мясного цеха, подготовка инвентаря и оборудовани; проверка органолептическим способом качества мяса и соответствие технологическим требованиям; первичная обработка мяса и кулинарное использование частей. Подготовка полуфабрикатов из мяса, домашней птицы.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, говядины. Приготовление котлетной и натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из неё: (котлеты, биточки, тефтели, зразы, шницель, рулет с макаронами, бифштекс с гарниром, люля-кебаб ,шницель натурально-рубленный, ромштекс).</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 5.3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса, мясопродуктов.</p>	<p>Первичная обработка домашней птицы, субпродуктов и полуфабрикатов из неё. Приготовление и отпуск отварных и жареных блюд из говядины, свинины и баранины. Приготовление и отпуск тушеных блюд из говядины, свинины и баранины.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ.05 19.01.17	Редакция № 1 Изменение № __

	Приготовление и отпуск запеченных блюд из говядины, свинины и баранины.	6	2
	Приготовление и подача блюд из субпродуктов	6	2
	Приготовление и подача отварных блюд из домашней птицы	6	2
Тема 5.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	Приготовление и подача жареных блюд из домашней птицы основным способом и во фритюре.	6	2
	Приготовление и подача тушёных блюд из домашней птицы.	6	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП ПМ.05 19.01.17	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 10 из 11 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю **ПМ.05 Приготовления блюд из мяса и домашней птицы** предполагает наличие учебного кулинарного цеха, либо возможности прохождения практики на предприятии. В соответствии с договором о проведении учебной и производственной практики в АО корпорация ГРИНН гипермаркет «Линия», производственная практика по профессиональному модулю **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** проводится на базе этого предприятия.

Оснащение:

1. Производственные цеха:
 - холодный
 - горячий
 - овощной
2. Складское помещение.

Оборудование:

- слайсер;
- электронные весы;
- витрины;
- стеллажи;
- овощерезка;
- холодильники;
- эл. плиты;
- морозильная камера;
- производственные столы.


Инструменты и приспособления:

- Гастрономические ножи;
- Разделочные доски;
- Ножницы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится обучающимися самостоятельно под руководством наставника на рабочем месте.

Производственная практика проводится концентрированно после изучения теоретической части ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, прохождения учебной практики. Производственную практику рекомендуется проводить индивидуально, что способствует повышению качества обучения.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение :РП ПП ПМ.05 19.01.17	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 11 из 11 Контрольный экз.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наставники, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС СПО, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте и в форме дифференцированного зачета на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету является - наличие положительной характеристики с места прохождения практики, дневника производственного обучения и табеля выхода на работу.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:	
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых из мяса и домашней птицы;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- оценивать качество готовых блюд.	Бракераж готовых блюд.