

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области

«Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО
Заведующая кафе «Уют»
Кравчук С.Н.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО ПУ №85
Колода И.И.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Для профессиональной подготовки профессионального обучения Повар

шифр 16675 ПОВАР

С. Средний Егорлык

2020 г.

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на
заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г

Председатель ____

Одобрено на
заседании цикловой
комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Организация-разработчик:

ГБПОУ РО ПУ № 85

Разработчики:

Максимова Лариса Николаевна - мастер производственного обучения

Ирина Борисовна Головинова – преподаватель

Гусева Елена Николаевна – преподаватель

Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар в части освоения основных видов деятельности (ВД):

- приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов;
- приготовления блюд из рыбы;
- приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;

Цели производственной практики:

- *формирование профессиональных компетенций:*

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.

- *приобретение практического опыта*

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов
- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
Задачами производственной практики являются:
 - закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся профессии 16675 Повар
 - развитие профессиональных компетенций;
 - освоение современных производственных процессов, технологий;
 - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм

1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	производственной практика (количество часов)
1	2	3
ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	12
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;	Приготовление супов и соусов.	30
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3	Приготовление блюд из рыбы.	18
ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	30
ПК 6.1.; ПК 6.2;. ПК 6.3;. ПК 6.4	Приготовление холодных блюд и закусок.	18
<i>ВСЕГО:</i>		<i>108</i>

3. Содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	№п/п	Виды работ производственной практики	Объем часов
1	2	3	4	5
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	иметь практический опыт: подготовки сырья; приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста.	1	Приготовление, оформление, бракераж и подача блюд из макаронных изделий, из бобовых	6
		2	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из творога, из теста с фаршем	6
			Всего:	12
Приготовление супов и соусов.	Иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов	1	Приготовление основных простых супов	24
		2	Приготовление основных соусов.	6
			Всего:	30
Приготовление блюд из рыбы.	иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	1.	Приготовление блюд из рыбы.	18
			Всего:	18
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	1.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов.	18
		2.	Приготовление блюд из домашней птицы. .	12
			Всего:	30
Приготовление холодных блюд и закусок.	иметь практический опыт: -подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок;	1	Приготовление и оформление бутербродов.	6
		2	Приготовление, оформление салатов и закусок	12
			Всего:	18

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

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

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 16675 Повар.

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

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные – 5 шт.;

Пароконвектомат – 1 шт.;

Конвекционные печи – 2 шт.;

Микроволновая печь – 1 шт.;

Расстоечный шкаф – 1 шт.;

Плиты индукционные – 7 шт.;

Плиты электрические – 1 шт.;

Фритюрница – 1 шт.;

Витрина холодильная- 1 шт.;

Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;

Лапширезка – 1 шт.;

Миксер ручной – 2 шт.;

Миксер планетарный – 1 шт.;

Блендер погружной – 4 шт.;

Мясорубка электрическая – 1 шт.;

Процессор кухонный – 1 шт.;

Слайсер – 1 шт.;

Соковыжималки – 1 шт.;

Кофемолка – 1 шт.;

Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;

Овоскоп – 1 шт.;

Столы производственный с моечной ванной – 1 шт.;

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Мороженица.

Гастроёмкость без крышки – 6 шт.;

Венчик для взбивания – 10 шт.;

Шпатель кондитерский металлический 2 шт.

Скребок металлический - 1 шт.

Поворотный стол металлический – 4 шт.

Термометр электронный – 4 шт.

Разделитель для яиц – 10 шт.

Металлическая форма для выпечки – 1шт.

коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.

Набор формочек для печенья – 4 шт.
Ролик фигурный для декорации теста – 2 шт.
Тесторезка – 4 шт.
Силиконовая форма для выпечки набор булочек – 4 шт.
Форма для выпечки круглая «Шар» - 3 шт.
Форма силиконовая Катунь – 4 шт.
силиконовая форма для выпечки каравай – 2 шт.
Форма для выпечки inhouse- 1 шт.
Webber мешок кондитерский 6 насадок ве-0353 -4 шт.
кондитерский мешок одноразовый 100 штук - 4 шт.
Набор кондитерских шпателей – 3 шт.
Разделочные доски

Требования к оснащению баз практик

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со шупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

