

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Варнавинский технологическо-экономический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2015 г

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией преподавателей спец. дисциплин и
мастеров п/о

Разработана на основе Федерального государственного образовательного
стандарта по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № от « » 2015 г
Председатель предметной (цикловой) комиссии

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ /В.М. Смирнов

Составители (авторы):
Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин

2015г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики
3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.6. Готовить бульоны, отвары и простые супы.

ПК 7.7. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.9. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;

приготовления основных супов и соусов;

обработки рыбного сырья;

приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

обработки мясного сырья;

приготовление полуфабрикатов из блюд и мяса домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
оценивать качество готовых блюд;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
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;
проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
выбирать производственный инвентарь и оборудования 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;
выбирать производственный инвентарь и оборудования для приготовления мучных изделий;
использовать различные технологии приготовления и оформления мучных изделий;
оценивать качество готовых мучных блюд;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд их овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
правила хранения овощей и грибов;
ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, яиц, творога;
температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;
классификацию, пищевую ценность, требованиям 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;
температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
классификацию, пищевую ценность, требованиям 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;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
классификацию, пищевую ценность, требованиям к качеству мясного 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;
ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных изделий;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных изделий;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных изделий;
способы отделки и варианты оформления мучных изделий;
виды производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
способы минимизации при подготовке продуктов;
правила проведения бракеража.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ. 07: всего 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.6.	Готовить бульоны, отвары и простые супы.
ПК 7.7.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.9.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 7.10.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной практике ПМ.07

Содержание работ	Объем часов
	72
Содержание работ	
1. Вводное занятие. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места.	6
Содержание работ	6
2. Обработка и нарезка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.	
Содержание работ	6
3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества продуктов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.	
Содержание работ	6
4. Проверка органолептическим способом качества яиц. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.	
Содержание работ	6

5.Приготовление и оформление блюд и гарниров из творога. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд.	
Содержание работ	6
6.Приготовление и оформление блюд из теста. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд .	
Содержание работ	6
7.Приготовление и оформление супов, используя различные технологии. Оценка качества готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд.	
Содержание работ	6
8.Приготовление и оформление соусов, используя различные технологии приготовления. Оценка качества готовых блюд. Охлаждение , замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд .	
Содержание работ	6
9.Приготовление и оформление полуфабрикатов и блюд из рыбы используя различные технологии. Оценка качества готовых блюд. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
Содержание работ	6
10.Приготовление и оформление полуфабрикатов и блюд из мяса используя различные технологии. Оценка качества готовых блюд. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса.	
Содержание работ	6
11.Приготовление и оформление полуфабрикатов и блюд из домашней птицы используя различные технологии приготовления. Оценка качества готовых блюд. Подбор инвентаря и	

оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	
Содержание работ	6
12. Приготовление и оформление мучных изделий используя различные технологии. Оценка качества готовых блюд. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления мучных блюд.	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- производственные рабочие столы;
- инвентарь;
- циферблатные весы,
- холодильное оборудование,
- мясорубка,
- картофелеочистительная машина,
- электроплита,
- жарочный шкаф,
- пароконвектомат,
- фритюрница,
- блендер,
- соковыжималка для цитрусовых,
- кофеварка,
- машина для приготовления коктейлей.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- Мальгина С. Ю. «Организация работы структурного подразделения в предприятиях общественного питания» М: «Академия» 2014-320с.
 Радченко А. А. «Организация производства на ПОП» Ростов-на-Дону «Феникс» 2013-352с.

- Усов В. В. «Организация производства и обслуживание на ПОП» М: «Академия» 2015-416с.
- Качурина Т. А. «Контрольные материалы по профессии повар» М: «Академия» 2013-176с.
- Качурина Т. А. «Контрольные материалы по профессии повар» М: «Академия» 2014-176с.
- Дубцева Н.И. «Приготовление супов и соусов» М: «Академия»2015г.-176с.
- Дубцева Н.И. «Приготовление супов и соусов. Практикум» М: «Академия»2015г.-128с.
- Качурина Т. А. «Приготовление блюд из рыбы» М «Академия» 2013-160с.
- Качурина Т. А. «Приготовление блюд из рыбы. Практикум» М: «Академия» 2015-192с.
- Потапова М. И. «Блюда из овощей, круп и бобовых макаронных изделий» М: «Академия» 2014-64с.
- Андросов В.П. «Кондитер часть 1;2» М: «Академия» 2013 г.-208 с.
- Андросов В.П. «Альбом кулинария. Блюда из яиц и творога» М: «Академия» 2012 г.-64 с.
- Андросов В.П. «Альбом. Приготовление супов» М: «Академия» 2012 г.-64 с.
- Соколова С. И. «Приготовление блюд из овощей и грибов» М: «Академия» 2014-288с.
- Анфимова Н. А. «Кулинария» М: «Академия» 2013-400с.
- Анфимова Н. А. «Кулинария» М: «Академия» 2015-400с.
- Анфимова Н. А. «Кулинария лабораторная практика» М: «Академия» 2014-400с.
- Качурина Т. А. «Кулинария рабочая тетрадь» М: «Академия» 2014-160с.
- Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы» М: «Академия» 2014-208с.
- Семиряжко Т. Г. Кулинария лабораторный практикум» М: «Академия» 2014-240с
- Козлова С. Н. «Кулинарная характеристика блюд» М: «Академия» 2013-192с.
- Татарская Л.Л. Лабораторный практикум «Работа для поваров-кондитеров» М: «Академия»2015г.-112с.
- Соколова Е. И. Электронный диск «Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии повар-кондитер» М: «Академия-Медиа» 2013 г.
- Соколова Е. И. Электронный диск «Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии повар-кондитер» М: «Академия-Медиа» 2014г.
- Дубровская Н.И. «Кулинария. Лабораторный практикум» М: «Академия» 2014 г.-240 с.
- Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов» М: «Академия» 2015-272с., [www. Biblioclub.ru](http://www.Biblioclub.ru)
- Качурина Т. А. «Товароведение пищевых продуктов» М: «Академия» 2014-272с., www. Biblioclub.ru
- Дубцев Г. Г. «Товароведение продовольственных товаров» М: «Академия» 2014-160с, www. Biblioclub.ru
- Гранаткина Н.В. «Товароведение продовольственных товаров» М: «Академия» 2015-160с. www. Biblioclub.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.