

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Варнавинский технологический техникум»



Утверждаю:
Директор ГБПОУ ВТЭТ
В.М. Смирнов
«30» августа 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА производственной практики

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

Рабочая программа производственной практики ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено предметно-цикловой
комиссией
протокол № 1 от « 30 » 08 2017г

Заместитель директора УВР
МММ В.Ю. Малышева

Составители :
Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 07.01. Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы 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 рабочим профессиям, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, выполнение трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ. 07.01:
всего 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) 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 ответственности 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных

3.2. Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

№п/п	Наименование темы производственной практики	Количество часов
1.	Вводный инструктаж. Организация рабочего места.	6
2.	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества блюд из овощей и грибов	6
3.	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд.	6
4.	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд из мясной котлетной и кнельной массы. Оценка качества готовых блюд.	6
5.	. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной и кнельной массы. Оценка качества готовых блюд.	6
6.	Подготовка сырья и приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов и блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд.	6
7.	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6
8.	8. Подготовка сырья и приготовление блюд из яиц. Оценка качества готовых блюд.	6
9.	Подготовка сырья и приготовление блюд из творога. Оценка качества готовых блюд.	6
10.	Подготовка сырья и приготовление бульонов, супов и отваров. Оценка качества готовых блюд.	6
11.	Подготовка сырья и приготовление соусов.	6
12.	Подготовка сырья и приготовление блюд из теста с фаршем.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Общие требования к организации производственной практики

4.1 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится на основании заключения прямых договоров с предприятием и организациями района по соответствующему профилю.

4.1.1 По итогам завершения практики обучающиеся представляют дневники и отчеты о прохождении производственной практики.

4.2 Характеристика рабочих мест

Для освоения профессиональных компетенций предприятия (организация) предоставляют оснащенные рабочие места обучающимся в соответствии с профессией обеспечивают их производственным заданием.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Контроль и руководство осуществляется руководителем практики от предприятия и техникума.

Руководителем практики от техникума назначается преподаватель спец. дисциплин. На предприятии за каждым обучающимся закрепляется наставник, он же является и руководителем практики.

Результаты обучения (практический опыт)	Формы и методы
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;	Экспертная оценка выполнения работ производственной практики

<p>приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки мясного сырья; приготовление полуфабрикатов из блюд и мяса домашней птицы;</p>	
--	--