

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебой практики

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

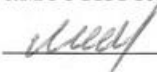
СОДЕРЖАНИЕ

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

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

Составители :
Смирнова Е.- преподаватель спец. дисциплин

Заместитель директора поУВР


В.Ю. Малышева

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной 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):

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:

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 учебной практики ПМ. 07.01:

всего 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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 учебной практики по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих

№п/п	Наименование тем практики	Количество часов
1.	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места.	6
2.	Обработка и нарезка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров. Проверка органолептическим способом годность овощей и грибов. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.	6
3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Проверка органолептическим способом годность овощей и грибов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.	6
4.	Проверка органолептическим способом качества яиц. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.	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 и гарниров.	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	6
7.	Приготовление и оформление супов, используя различные технологии. Оценка качества готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд.	6

8.	Приготовление и оформление соусов, используя различные технологии приготовления. Оценка качества готовых блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревания отдельных компонентов для соусов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд	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.	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.	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 птицы	6
12.	Приготовление и оформление мучных изделий используя различные технологии. Оценка качества готовых блюд. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления мучных блюд.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- производственные рабочие столы;
- инвентарь;
- циферблатные весы,
- холодильное оборудование,
- мясорубка
- электроплита,
- жарочный шкаф,
- микроволновая печь.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится в учебном кабинете «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха преподавателями специальных дисциплин чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (основные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении промежуточной аттестации в форме зачета.

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



<p>для приготовления мучных изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления мучных изделий; оценивать качество готовых мучных блюд;</p>	
---	--