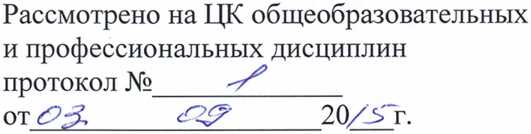
Министерство образования Нижегородской области  
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(заочная форма обучения)

**2015г**



Рабочая программа производственной практики ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Составитель:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.ПАСРОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |
|  |  |

**1**.**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

* 1. **Область применения программы**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «Повар» 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 и кукурузы.

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 и 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. **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.

В результате освоения программы производственной практики обучающейся должен:

**иметь практический опыт**:

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов ;
* приготовление сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;
* приготовление основных супов и соусов;
* обработки рыбного сырья;
* приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* обработки мясного сырья и домашней птицы;
* приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и 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 оформлении 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. **Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.07:**

**Всего часов – 72 часа.**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоенияпрограммы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «Повар» , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК)компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата освоения практики** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 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 , риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| 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 и 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 устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 07**Выполнение работ по профессии «Повар»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды работ** | **Количество часов** |
| **1** | Организация рабочего места | **6** |
| **2** | Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов. | **6** |
| **3** | Приготовление простых блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий | **6** |
| **4** | Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. | **6** |
| **5** | Приготовление простых блюд из котлетной массы (рыбной). | **6** |
| **6** | Приготовление натурально рубленой и котлетной массы из мяса | **6** |
| **7** | Приготовление простых блюд из котлетной массы (мясной). | **6** |
| **8** | Приготовление простых блюд из яиц. | **6** |
| **9** | Приготовление простых блюд из творога. | **6** |
| **10** | Приготовление бульонов, супов, и отваров. | **6** |
| **11** | Приготовление соусов | **6** |
| **12** | Приготовление блюд из теста с фаршем | **6** |
|  | **Всего часов:** | **72** |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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.

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

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

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ 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.

|  |  |
| --- | --- |
| Результат обучения (практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов практического опыта |
| **иметь практический опыт**:  -обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов ;  -приготовление сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;  -приготовление основных супов и соусов;  -обработки рыбного сырья;  -приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -обработки мясного сырья и домашней птицы;  -приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. | Экспертная оценка выполнения работ на производственной практике |