

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.07 по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (16675 Повар)**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вознесенское
2016г.**

СОГЛАСОВАНО

Методической комиссией
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1

От «26» 08 2016г.

Председатель  /Т.М.Ермакова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум

 /И.И.Курицын

«26» 08 2016г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель филиала НОПО

«Вознесенское РАЙПО»

 /А.Н.Парамонов/



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП).

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Учебная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессионального модуля.

1.2 Цели и задачи учебной практики.

Цели: закрепление теоретической подготовки по формированию общих и профессиональных компетенций.

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности.
2. Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовлением и реализацией блюд и изделий.
3. Закрепление правил делового этикета и делового общения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе учебной практики **должен уметь:**

Кулинария

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста готовить горячие и холодные напитки, диетические блюда

Оборудование предприятий общественного питания

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

Организация производства

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать и обслуживать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

Кулинария

- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Оборудование предприятий общественного питания

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;

Организация производства

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является составление отчета по результатам практики.

Требования к результатам освоения учебной практики

ВПД	Формируемые компетенции
Выполнение работ по профессии рабочих	ПК 7.1. Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда. ПК 7.2. Организовывать работу

	<p>механического, теплового и холодильного оборудования.</p> <p>ПК 7.3. Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции</p>
--	---

1.3 Количество недель (часов) на освоение программы практики:

На учебную практику:

УП.07 – 72 часа.

1.4 Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в форме практической деятельности студентов под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессиональных модулей.

1.5. Отчетная документация студента по результатам практики.

В период прохождения практики студенты обязаны вести документацию:

1. Дневник практики
2. Отчет по практике

2. Результаты учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.
ПК 7.2.	Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.
ПК 7.3.	Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)
ПК 7.1., ПК 7.2., ПК 7.3., ПК 7.4. ОК 1, 2, 3,4, 5,6, 7, 8, 9	Выполнение работ по профессии рабочих и служащих(16675 Повар)	72 часа

Тема 1.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса.	Содержание		18
	1	Инструктаж ТБ и ПБ. Работа с нормативной документацией Работа с нормативной документацией. Расчет потребного сырья. Решение ситуационных задач	6
	2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп массового спроса Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из бобовых массового спроса	6
	3	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий массового спроса	6
Тема 1.2. Блюда из яиц и творога массового спроса.	Содержание		
	1	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда яиц	6
	2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять горячие блюда из творога массового спроса	
	3	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять холодные блюда из творога массового спроса	
Тема 1.3. Приготовление напитков массового спроса	Содержание		12
	1	Приготовление холодных напитков: чай холодный, кофе гляссе	6
	2	Приготовление холодных напитков: коктейли молочные	
	3	Приготовление горячих напитков: чая, кофе	

	4	Приготовление горячих напитков: шоколада и какао с учетом способов оформления и отпуска.	
	5	Приготовление напитков массового спроса: кваса	6
	6	Приготовление напитков массового спроса: морсы и ягодные напитки.	
Тема 1.4 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	Содержание		24
	1	Работа с нормативно-технологической документацией сборником рецептов.	6
	3	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него: блинчики	6
	4	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него: вареники	6
	5	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него: пельмени	6
Тема 1.5 Лечебное питание. Ассортимент блюд лечебного питания	Содержание		12
	1	Технология приготовления диетических супов	6
	2	Технология приготовления диетических блюд из картофеля и прочих овощей	
	3	Технология приготовления диетических блюд из рыбы	6
	4	Технология приготовления диетических блюд из мяса	
ВСЕГО:			72

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кондитерского цеха, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- производственные столы, ванны моечные, духовки, конвекционные печи, мини-печи, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, мензурки с делениями, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы
- набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, З;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, ножи поварские;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.
- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий;
- плакаты с технологическими схемами приготовления основных видов теста (дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, воздушное, пряничное, слоеное, сдобное пресное).

4.2 Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Кулинария: Учебное пособие / Н. А. Анфимова .— М. : ИД «Академа», 2014. – (Электронное учебное пособие).
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 480 с. – (Электронный учебник).

Дополнительные источники:

1. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – (Электронное учебное пособие).
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – (Электронный учебник).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

2. Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению УП.07:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2. ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
3. ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
4. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».
5. ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий».
6. ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».
7. ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватель с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: руководитель практики с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРАКТИКИ

5.1 Форма отчетности

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является составление отчета по результатам практики.

- дневник практики
- отчет по практике

5.2 Структура отчета и порядок его составления

Отчет студента о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность аргументации, доказательность выводов и обоснованность рекомендаций. Обеспечивая защиту информации, студентам не следует приводить в отчете сведения, относящиеся к разделу коммерческой тайны предприятия.

Структурными элементами отчета являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть (два раздела), заключение, библиографический список, приложения.

К отчету обязательно прилагается дневник и отзыв-характеристику (аттестационный лист)

Примерный объем отчета по учебной практике должен составлять 10-15 страниц.

Содержание отчета - это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение - это структурная часть отчета, которая вводит в суть проблемы. Во введении обосновывается актуальность исследования, его значение для торговой практики, формулируются цель работы, задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, дается характеристика методов и приемов, используемых в работе.

Основная часть отчета содержит два раздела: аналитический и рекомендательный, которые в свою очередь могут делиться на параграфы (пункты).

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно

В заключении кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе анализа коммерческой деятельности

предприятия, и предложения, направленные на совершенствование существующей практики, а также дается оценка степени выполнения поставленной задачи.

Библиографический список составляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список включает источники и литературу, которыми пользовался автор при написании отчета.

В приложения к отчету включают таблицы, схемы, графики, учредительные документы, инструкции, заполненные формы отчетности, договоры и другие документы, анкеты обследования потребителей и т.д., не представляющих коммерческую тайну, а также дневник прохождения практики на предприятии, в котором должны найти отражение конкретные действия студента в процессе практической деятельности на предприятии.

Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении студентом-практикантом своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Оформление текста:

- параметры страницы: слева не менее 25 мм, справа - 20 мм, снизу и сверху - 20 мм;
- шрифт - Times New Roman, 14 пт, межстрочный интервал – полуторный.

5.3 Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.</p>	<p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество горячих блюд массового спроса</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление горячих блюд массового спроса согласно СНИПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	
	<p>Разработка технологических карт на приготовление горячих блюд массового спроса в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>	

	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> <p>Приготовление горячих блюд массового спроса согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p> <p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления горячих блюд массового спроса, расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p>	
ПК 7.2. Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.	<p>Демонстрация знаний и умений при организации работы механического, теплового и холодильного оборудования.</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p>	Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, деловых игр, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен
ПК 7.3. Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p>	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач,	

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	связанных с технологическими процессами организации и приготовления кондитерской и кулинарной продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	учебной и производственной практике.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению кондитерской и кулинарной продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования для приготовления кондитерской и кулинарной продукции.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	