

**Приложение 4.3.59.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Министерство образования Нижегородской области

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

Рабочая программа производственной практики ПП.07

**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

(16675 Повар)

по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

**Ардатов
2017**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

«28» 08 2014 г

Разработчик:

Комкова Оксана Ивановна, преподаватель специальных дисциплин

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

ПРОГРАММА Производственной практики

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10Технология продукции общественного питания**. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: **36 часов**.

Содержание
1. Паспорт 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 (видов профессиональной деятельности)

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

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. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов. Готовить основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Организовывать подготовку круп, бобовых, макаронных изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы, гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК 7.4. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.5. Организовывать подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.9. Готовить простые горячие и холодные напитки.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

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

иметь практический опыт:

- приготовление ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовление ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для блюд массового спроса;

- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд; массового спроса;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;
- технологию приготовления блюд массового спроса;
- способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной 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:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК2. 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.
- ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов. Готовить основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.2. Организовывать подготовку круп, бобовых, макаронных изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы, гарниры из макаронных изделий.
- ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК 7.4. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.5. Организовывать подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.9. Готовить простые горячие и холодные напитки.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочих (16675 Повар)		
Тема 1.	Приготовление блюд из мяса отварного.	6
Тема 2.	Приготовление блюд из рубленого мяса.	6
Тема 3.	Приготовление тушеных блюд из птицы.	6
Тема 4.	Приготовление блюд из яиц.	6
Тема 5.	Приготовление блюд из творога.	6
Тема 6.	Приготовление винегретов. Дифференцированный зачет.	6
		Всего часов 36

4. Условия реализации программы производственной практики

Реализация программы производственной практики предполагает наличие, кулинарного цеха; кондитерского цеха кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование рабочих мест : производственные столы, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, соответствующая посуда, поварская игла, муляжи сложных видов нарезки корнеплодов и клубнеплодов, холодильное оборудование, механическое оборудование (овощерезки, универсальный привод, мясорубка, блендер, миксер и т.д.), набор ножей для карвинга.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария. Повар», Москва, Издательский центр «Академия», 2014.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов.-10-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2013.-432 с.-гриф МО РФ Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Нормативные источники:

Нормативные документы:

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум»

<http://znanium.com/catalog.php>

2. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/397798>

3. 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, 2013. - 480 с.: 60x90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-2 -

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/402625>

4.Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

(переплет) ISBN 978-5-98281-114-1 - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/263427>

5.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/>

6.Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 412 с. : ил. — (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

7. Андонова Н.И. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

8.Приготовление супов и соусов, практикум. Дубровская Н.И. ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

9. Приготовление блюд из рыбы, практикум, Кочурина Т.А., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

10.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник СПО, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

11.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, практикум, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

12.Соколова Е.И. Прготовление блюд из овощей и грибов, учебное пособие , ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г

13.Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. , учебное пособие, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

2.Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2. ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
3. ПМ 2 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
4. ПМ 3 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».
5. ПМ.4 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий».
6. ПМ 5 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».
7. ПМ 6 «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.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:</p> <p>приготовление ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>приготовление ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;</p> <p>организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;</p> <p>проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции;</p>	<p>Текущий контроль: в форме наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы;</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Текущий контроль: в форме наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы;</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>