

**Приложение 4.3.58.
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 учебной практики УП.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
08.10.08 20 11

Разработчик:

Комкова Оксана Ивановна, мастер производственного обучения первой категории

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

ПРОГРАММА Учебной практики

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности

19.02.10Технология продукции общественного питания

Содержание
1. Паспорт программы учебной практики
2. Результаты освоения программы учебной практики
3. Структура и содержание программы учебной практики
4. Условия реализации программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (видов профессиональной деятельности)

1. Паспорт программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Программа учебной 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 учебной 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, гусиной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной 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.

3. Структура и содержание программы учебной практики

3.1. Тематический план

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочих (16675 Повар)		144 часа.
Тема 1.	Приготовление заправочных супов массового спроса.	6
Тема 2.	Приготовление овощных, молочных супов массового спроса.	6
Тема 3.	Приготовление овощных, молочных супов массового спроса	6
Тема 4.	. Приготовление блюд из отварных, припущенных овощей массового спроса.	6
Тема 5.	Приготовление блюд из жаренных, тушённых,	6

	запечённых овощей массового спроса.	
Тема 6.	Приготовление блюд из грибов массового спроса.	6
Тема 7.	Приготовление блюд из жаренной, запечённой , тушёной рыбы и морепродуктов массового спроса.	6
Тема 8.	.Приготовление блюд из котлетной рыбной массы массового спроса.	6
Тема 9.	Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса массового спроса.	6
Тема 10.	Приготовление блюд из жаренного и запечённого мяса массового.	6
Тема 11.	Приготовление блюд из мясной натуральной рубленой, котлетной массы массового спроса	6
Тема 12.	Приготовление блюд из отварной и припущенной бсельскохозяйственной птицы массового спроса.	6
Тема 13.	Приготовление блюд из жаренной и запечённой сельскохозяйственной птицы массового спроса.	6
Тема 14.	Приготовление блюд из рубленой массы из сельскохозяйственной птицы массового спроса.	6
Тема 15.	Приготовление блюд и гарниров из круп	6

	массового спроса.	
Тема 16.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых блюд массового спроса.	6
Тема 17.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий массового спроса.	6
Тема 18.	Приготовление блюд из яиц.	6
Тема 19.	Приготовление блюд из Творога.	6
Тема 20.	Приготовление горячих сладких блюд и горячих напитков массового спроса.	6
Тема 21.	Приготовление холодных блюд из творога массового спроса.	6
Тема 22.	Приготовление холодных блюд массового спроса: бутерброды, салаты, блюда и закуски из овощей, яиц, грибов, рыбы и мяса.	6
Тема 23.	Приготовление железированных блюд массового спроса: желе, мусс, самбук и кремов.	6
Тема 24.	Приготовление напитков массового спроса: чай, кофе, квас и напитков. Дифференцированный зачет.	6
Всего:		144

4. Условия реализации программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Рабочее место, ученическая доска, рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения: мультимедийная установка переносная.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, соответствующая посуда, холодильное оборудование, механическое оборудование (овощерезки, мясорубка, миксер и т.д.), набор ножей для карвинга.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной 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>
--	---