

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07 Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих**

для специальности **19.02.10** Технология производства общественного
питания

по программе базовой подготовки

Форма обучения - очная
Профиль получаемого профессионального обучения:
естественнонаучный

Ветлужский район
2016 г.

Рабочая программа учебной практики УП07` Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе рабочей программы по профессиональному модулю ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель профессиональных модулей, высшая квалификационная категория

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальности "Технология продукции общественного питания"

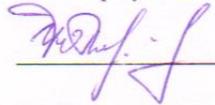
Утверждаю:

Зам.директора по УПР

Мерлугов Ю.Н.

Протокол заседания №1 от 20 сентября 2016 г.

Председатель  / Т. А. Лаврёнова /



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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля

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

– является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 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) и (ОК):

По профессии Повар:

ПК 7.1. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

ПК 7.2 .Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок

ПК 7.3.Организация приготовления и приготовление с горячих блюд

ПК 7.4. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК7. 5. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов

ОК 1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК6Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен: **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; различных видов теста, пирожных, тортов

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; технологию различных видов теста, пирожных, тортов

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени

готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2 курс - 4 семестр 36 часов,

3 курс -5 семестр 36 часов,

Всего учебной практики **ПМ.07** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
- 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), **ПМ.07.**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 7.1. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

ПК 7.2 .Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок

ПК 7.3. Организация приготовления и приготовление с горячих блюд

ПК 7.4. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК7. 5. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов

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.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестрам							
			1	2	3	4	5	6	7	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Технология приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов					6				
	Технология приготовления приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон. изделий, яиц, творога, теста.					6				
	Технология приготовления и приготовление сложных супов и соусов					6				
	Технология приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы					6				

	Технология приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и (домашней) птицы					6				
	Технология приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и (домашней) птицы					6				
	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных изделий						6			
	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него						6			
	Технология приготовления тортов						6			
	Технология приготовления сложных сладких блюд						6			
	Технология приготовления сложных сладких блюд и напитков						6			

	Технология приготовления сложных сладких блюд и напитков									
	Всего Дефференцированный зачет						72			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Учебного кулинарного цеха, Учебного кондитерского цеха

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся - производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование и рабочих мест:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2015. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 272с.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2015.- 352 с. (СПО).
6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2015. – 314 с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2017. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2010. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2013. – 287 с.

5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2017 – 664 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2017. – 352с.

2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2017.- 192 с.

3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2015.- 348 с.

4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2015.- 96с.

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2015. - 320с (Серия «Технология сервиса»).

5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НАч. проф. образования – М.: ИЦ Академия, 2015. – 170 с.

6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления

пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования М.: Экономика, 2015. – 190 с.

7. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы

8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

9. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

11. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

12. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tehnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.

10.<http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

11.<http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

12.<http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

13.<http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

14.<http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится Учебная практика на базе ГБПОУ ВЛАТТ, после окончания изучения МДК 07.01 на 2 курсе 36 часов, и на 3 курсе 36 часов в Учебном кулинарном цехе.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ07

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7. 1 Организация и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции</p>	<p>Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление горячих блюд массового спроса согласно СНиПа.</p> <p>(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p> <p>Производит обработку рыбы с костным скелетом, производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом,</p> <p>– Производит подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашнее птицы. правильная организация обработки рыбы с костным скелетом, бесчешуйчатой, осетровой</p> <p>– осуществление приготовления полуфабрикатов из различных видов рыб</p> <p>– подготовка полуфабрикатов для сложных блюд из разных видов рыб осуществление приготовления полуфабрикатов из различных видов рыб</p> <p>подготовка полуфабрикатов для блюд из разных видов рыб- правильная организация обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>-подготовка сложных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски, холодных блюд, соусов.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Экспертная оценка организации рабочего места, последовательности и правильности операции при приготовлении канапе, холодных блюд и закусок, соусов.</p> <p>Производственные ситуации.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p> <p>Диф. зачеты по учебной и производ.</p>

		<p>практикам Экзамен (квалификационный) по профессиональному ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
<p>ПК7.2 Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок</p>	<p>Производит организацию и приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p>– Производит организацию и приготовление, оформление салатов, производить организацию и приготовление и оформление холодных закусок, блюд</p>	
<p>ПК7.3 Организация приготовления и приготовление горячих блюд</p>	<p>- Производит подготовку продуктов для приготовления гарниров, производит организацию и приготовление блюд из каш и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем, готовить бульоны и отвары, готовит супы, готовит соусы, приготавливает блюда из мяса, рыбы домашней птицы различных бульонов</p>	
<p>ПК7.4 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Производит приготовление хлебобулочных изделий и хлеб Производит приготовление сложных основных мучных кондитерских изделий</p> <p>Производит основных мучных кондитерских изделий Производит приготовление печенья, пряников, коврижек</p>	

ПК7.5 Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов	Производит приготовление холодных сладких блюд Производит приготовление горячих сладких блюд Производит приготовление с холодных напитков Производит приготовление горячих напитков Производит приготовление десертов Производит приготовление десертов Дифференцированный зачет	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	ОК1-9
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях	ОК1-9
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного	ОК1-9

	<p>питания.</p> <p>Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности</p>	
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в раб. группах
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<p>Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и т.д.
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p>Умение находить единое цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	Лабораторные, практические занятия, все виды практик
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Лабораторные, практические занятия, все виды практик
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в раб. группах

<p>Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Проявляет организаторские качества , при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности.</p> <p>Профессиональный рост</p>	<p>Все виды практик</p>
--	---	-------------------------

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____ обучающаяся на 3 курсе по специальности

СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Успешно прошла учебную практику по профессиональному модулю

ПМ07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В объеме _____ часов с « _____ » по « _____ » 201 г, в

Учебном кулинарном цехе _____, Учебном кондитерском цехе ГБПОУ ВЛАТТ

Виды и качество выполнения работ

Виды компетенций, виды и объем работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 7. 1 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции	<p>Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление горячих блюд массового спроса согласно СНиПа.</p> <p>(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p> <p>Производит обработку рыбы с костным скелетом, производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом,</p> <ul style="list-style-type: none">– Производит подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашнее птицы. правильная организация обработки рыбы с костным скелетом, бесчешуйчатой, осетровой– осуществление приготовления полуфабрикатов из различных видов рыб– подготовка полуфабрикатов для сложных блюд из разных видов рыб осуществление приготовления полуфабрикатов из различных видов рыб <p>подготовка полуфабрикатов для блюд из разных видов рыб- правильная организация обработки мяса,</p>

	<p>мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>-подготовка сложных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>
<p>ПК.7.2 Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок</p>	<p>Производит организацию и приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p>– Производит организацию и приготовление, оформление салатов, производить организацию и приготовление и оформление холодных закусок, блюд</p>

<p>ПК7. 3 Организация приготовления и приготовление горячих блюд</p>	<p>- Производит подготовку продуктов для приготовления гарниров, производит организацию и приготовление блюд из каш и гарниры из круп , бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем, готовить бульоны и отвары, готовит супы, готовит соусы, приготавливает блюда из мяса, рыбы домашней птицы различных бульонов</p>
<p>ПК7. 4 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Производит приготовление хлебобулочных изделий и хлеб Производит приготовление сложных основных мучных кондитерских изделий Производит основных мучных кондитерских изделий Производит приготовление печенья, пряников, коврижек</p>

ПК7.5 Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов	Производит приготовление холодных сладких блюд
	Производит приготовление горячих сладких блюд
	Производит приготовление с холодных напитков
	Производит приготовление горячих напитков
	Производит приготовление десертов
	Производит приготовление десертов

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающийся во время учебной практики:

Студентка успешно прошла учебную практику, справившись со всеми видами работ с соответствии с требованиями.

Дата « » _____ 201 г.

Подпись руководителя практики _____ / Н.Н.Лисина /

Подпись старший мастер _____ / С.В.Нохрин/

Вопросы для дифференцированного зачета

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

1. Организовать процесс приготовления и приготовление щей из свежей капусты 2 порции, выход 1 порции 500 г, бефстроганов, гарнир 2 порции, выход 1 порции 50/50/200 г, компот из кураги 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюда.
2. Организовать процесс приготовления и приготовление борщ 2 порции, выход 1 порции 500 г, рулет картофельный 2 порции, выход 1 порции 200 г, кисель 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюда.
3. Организовать процесс приготовления и приготовление щей из свежей капусты с картофелем 2 порции, выход 1 порции 500 г, рагу из овощей 2 порции, выход 1 порции 225 г, мусс на манной крупе 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюда.
4. Организовать процесс приготовления и приготовление, рассольник 2 порции, выход 1 порции 500 г, крупеник 2 порции, выход 1 порции 250 г, какао 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюда.
5. Организация процесса приготовления и приготовление щей суточных 2 порции, выход 1 порции 500 г, пудинг рисовый 2 порции, выход 1 порции 200 г, компот из свежих яблок 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюда.
6. Организовать процесс приготовления и приготовление супа – харчо 2 порции, выходом 1 порции 500 г, тефтели, гарнир 2 порции, выходом 1 порции 60/50/200г гренки с плодами 2 порции, выходом 1 порции 130 г, составить технологическую документацию на это блюда.
7. Организация процесса приготовления и приготовление супа картофельного 2 порции, выход 1 порции 500 г, рыбы запеченной с картофелем по – русски 2 порции, выход 1 порции 300 г, крем сметанный с курагой 2 порции, выходом 1 порции 200 г, 2порции выход 1 порции 50 г, составить технологическую документацию на это блюда.
8. Организовать процесс приготовления и приготовление приготовить рассольник Ленинградский 2 порции, выход 1 порции 500 г, пудинг сухарный 2 порции, выход 1 порции 170 г, компот из апельсинов 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюда.
9. Организация процесса приготовления и приготовление суп молочный с макаронными изделиями 2 порции, выход 1 порции 500 г, плов 2 порции, выход 1 порции 250 г, шарлотку яблочную 2 порции, выходом 1 порция 200, 2порции выход 1 порции 100 г, составить технологическую документацию на это блюда.
10. Организовать процесс приготовления и приготовление окрошки мясной 2 порции, выход 1 порции 500 г, азу 2 порции, выход 1 порции 300 г, компот из

мандаринов 2 порции, выход 1 порции 200г ,составить технологическую документацию на это блюда.

11. Организовать процесс приготовления и приготовление, солянка сборная мясная 2 порции, выходом 1 порция 500 г, котлеты морковные 2 порции, выход 1 порции 155 г

кисель молочный 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюда.

12.Организация процесса приготовления и приготовление суп картофельный с крупой 2 порции, выход 1 порции 500 г, рыба под маринадом 2 порции, выход 1 порции 105 г

мусс лимонный 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюда.

13.Организовать процесс приготовления и приготовление борщ с черносливом 2 порции, выход 1 порции 500 г, гуляш с гарниром 2 порции, выход 1 порции 50/75/200 г

крем шоколадный 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюдо.

14. Организация процесса приготовления и приготовление вареники с творогом 2 порции, выход 1 порции 200 г. ,бифштекс, рубленный с яйцом, гарниром 2 порции, выход 1 порции 243 г. ,яблоки, запеченные с творогом 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюдо.

15.Организовать процесс приготовления и приготовление борщ флотский 2 порции, выход 1 порции 500 г, омлет фаршированный 2 порции, выход 1 порции 140 г, напиток апельсиновый 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюдо.

16.Организация процесса приготовления и приготовление борщ с картофелем и капустой 2 порции, выход 1 порции 500 г, чахохбили 2 порции, выход 1 порции 250 г, напиток яблочный 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюдо.

17.Организовать процесс приготовления и приготовление рассольник домашний на 2 порции, выход 1 порции 500 г, зразы отбивные с гарниром 2 порции, выход 1 порции 270 г., компот из сухофруктов 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюдо.

18.Организация процесса приготовления и приготовление суп картофельный на грибном отваре 2 порции, выходом 1 порция 500 г, печень по – строгановски 2 порции с гарниром, выход 1 порции 258 г, марковно – апельсиновый напиток 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюдо.

19.Организовать процесс приготовления и приготовление суп полевой на 2 порции, выход 1 порции 500г,зразы, рубленные с гарниром на 2 порции, выход 1 порции 270 г

кофе черный с мороженым (глясе) 2 порции, выход 1 порции 150 г, составить технологическую документацию на это блюдо.

20. Организация процесса приготовления и приготовление суп крестьянский на 2 порции, выход 1 порции 500 г, поджарка с гарниром 2 порции, выход 1 порции 65/200 г

какао с мороженым 2 порции, выход 1 порции 200 г, составить технологическую документацию на это блюдо.