

с. Ст. Дрожжаное 2020 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Составитель: Мухтарова С.Н. мастер производственного обучения.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Волкова Р.Ф.

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики по специальности	
19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.2 Требования к результатам освоения программы учебной практики	5
1.3 Количество часов учебной практики на освоение профессиональных модулей	7
2. Информационное обеспечение обучения	10

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы учебной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является основой профессиональной подготовки обучающихся.

Учебная практика включена в модуль:

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Программа учебной практики предназначена для формирования профессиональных навыков и освоения общих и профессиональных компетенций у обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Целью учебной практики является подготовка будущего специалиста (техника-технолога) к самостоятельной работе на предприятии.

Объем, содержание и сроки проведения учебной практики определяются Учебным планом основной профессиональной образовательной программы, составленным на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология общественного питания и составляет 126 часов.

Учебная практика проводится в специально оборудованной лаборатории. Контроль над прохождением учебной практики осуществляется руководителем практики.

Перед началом учебной практики, проводится инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности.

1.2 Требования к результатам освоения программы учебной практики

В период прохождения учебной практики у обучающихся формируются первоначальные практические профессиональные умения в рамках профессиональных модулей ПМ. 03 ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Во время прохождения учебной практики обучающиеся готовятся к следующим видам деятельности:

4.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Основной задачей учебной практики является подготовка специалистов, обладающих общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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-коммуникативные 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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

1.3 Количество часов учебной практики на освоение профессиональных модулей

Виды работ		КОЛ-ВО ЧАСОВ	
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов			
Тема 1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов.	4	3
	Приготовление супов заправочных (борщи, рассольники, солянки, картофельные супы);	4	
Тема 2	Приготовление супов-пюре из тыквы,	4	3
	Приготовление супов-пюре из печени, птицы;	4	
Тема 3	Приготовление холодных супов.	4	3
	Приготовление холодных супов-	4	
Тема 4	Приготовление прозрачных супов; Оценка качества приготовленных сложных супов.	4	3
	Соблюдение правил отпуска сложных супов с учетом санитарных требований и требований безопасности пищевой продукции.	4	
Тема 5	Приготовление национальных супов токмач, кияу иельмене,	4	3
	Приготовление национальных супов суп куллама по-деревенски, солянка;	4	
Тема 6	Приготовление супов европейской кухни французский луковый суп,	4	3
	Приготовление супов европейской кухни французский минестроне, гаспачо, суп гуйаш.	4	

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов				
Тема 7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении соусов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении соусов.	4		3
Тема 8	Ознакомление с режимом тепловой обработки, и правилами хранения Полуфабрикатов для соусов. Замораживание полуфабрикатов для соусов Приготовление классических соусов: «Эспаньол», «Валюте», «Бешамель»;	4 4		3
Тема 9	Приготовление яично-масляных соусов: Польский, Голландский;	4		3
Тема 10	Приготовление холодных соусов: майонез, салатные заправки;	4		3
Тема 11	Приготовление десертных соусов: на основе творога, йогурта, сыра и сливок. Соблюдение правил отпуска и хранения сложных горячих соусов с учетом санитарных требований и требований безопасности пищевой продукции.	4 4		3
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра				
Тема 12	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.	4		3
Тема 13	Приготовление блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей (дюшес, Макаре, Анна, Мэр), мини голубцы;	4 4		3
Тема	Приготовление блюд из грибов и сыра.	4		3

14.Производственное обучение профессии «Повар» Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания ,изделия из теста.В.П.Андросов.Т.В.Пыжова.Л.И.Потапова и др.2007г.-112с.

<http://www.eda-server.ru/culinari-school/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://www.creative-chef.ru.>

ЭБС znanium.com