

**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «РМТ»

_____ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики**

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

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования

Согласована
методической цикловой комиссией
Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

Принята
методическим советом
Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

2018 г.

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории;

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель 1 квалификационной категории, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля:

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

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар
ПК 7.1.	Производить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление основных полуфабрикатов;
ПК 7.2	Осуществлять приготовление простой кулинарной продукции

1.2.3. В результате прохождения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;</p> <p>приготовления основных супов и соусов;</p> <p>обработки рыбного сырья;</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>подготовки гастрономических продуктов;</p> <p>приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;</p> <p>подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;</p> <p>подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;</p>
Уметь:	<p>проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</p> <p>обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;</p> <p>оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
Знать:	<p>ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к</p>

	<p>качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд;</p> <p>способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики - 72 часа

2. Структура и содержание программы учебной практики

Темы	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Коды ПК и ОК
1. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление супов	Изучение инструкций по ТБ и безопасной эксплуатации технологического оборудования Приготовление супов в соответствии с технологическим процессом. Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания	7,2	ОК 01 – 10 ПК 7.1 ПК 7.2
2. Приготовление соусов	Приготовление соусов с соблюдением технологического процесса. Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания	7,2	ОК 01 – 10 ПК 7.1 ПК 7.2
3. Приготовление блюд и гарниров из овощей	-Определение качества поступивших овощей и грибов, соблюдение технологического процесса механической кулинарной обработки. Приготовление полуфабрикатов из овощей, оценивание их качества. Определение количества отходов при механической обработке овощей. -Приготовление блюд и гарниров из овощей с соблюдением технологического процесса Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания	7,2	ОК 01 – 10 ПК 7.1 ПК 7.2
4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса. Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания	7,2	ОК 01 – 10 ПК 7.1 ПК 7.2
5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	-Определение качества рыбы и полуфабрикатов; обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки; приготовление котлетной массы из	7,2	ОК 01 – 10 ПК 7.1 ПК 7.2

	<p>рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы</p> <p>-Приготовление блюд из рыбы с соблюдением технологического процесса.</p> <p>Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания</p>		
6.Приготовление блюд из мяса и птицы	<p>-Определение качества мяса и полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов; приготавливать рубленой массы и полуфабрикаты из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка мясных субпродуктов, обработка сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы с соблюдением технологического процесса</p> <p>Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания</p>	7,2	<p>ОК 01 – 10</p> <p>ПК 7.1</p> <p>ПК 7.2</p>
7.Приготовление блюд из яиц и творога	<p>Определение качества поступившего сырья, приготовление блюд из яиц и творога с соблюдением технологического процесса. Определение качества приготовленных блюд.</p> <p>Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания</p>	7,2	<p>ОК 01 – 10</p> <p>ПК 7.1</p> <p>ПК 7.2</p>
8.Приготовление холодных блюд и закусок	<p>Определение качества поступившего сырья, приготовление бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определение качества приготовленных блюд.</p> <p>Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания</p>	7,2	<p>ОК 01 – 10</p> <p>ПК 7.1</p> <p>ПК 7.2</p>
9.Приготовление сладких блюд и напитков	<p>-Определение качества поступившего сырья, приготовление сладких блюд и горячих напитков с соблюдением технологического процесса. Определение</p>	7,2	<p>ОК 01 – 10</p> <p>ПК 7.1</p> <p>ПК 7.2</p>

	качества приготовленных блюд. Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания		
10. Приготовление изделий из теста	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него: тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков. Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания	7,2	ОК 01 – 10 ПК 7.1 ПК 7.2
	Итого	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики производится в учебном кулинарном и кондитерском цехе образовательной организации. Оборудование и оснащение учебного кулинарного и кондитерского цеха позволяет реализовать содержание учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц
1.	Весы настольные электронные	2
2.	Блендер	1
3.	Мясорубка	3
4.	Слайсер	3
5.	Соковыжималка	2
6.	Процессор кухонный	1
7.	Миксер планетарный	2
8.	Миксер	1
9.	Кофемашина	1
10.	Кипятильник воды	1
11.	Микроволновая печь	2
12.	Фритюрница	1
13.	Машина для вакуумной упаковки	1
14.	Пароконвектомат	2
15.	Плиты электрические 4- комф.	4
16.	Плита индукционная	2
17.	Шкаф холодильный	1

18.	Шкаф шоковой заморозки	1
19.	Шкаф духовой электрический, встроенный	2
20.	Зонт вентиляционный	6
21.	Стеллаж передвижной для сушки посуды	1
22.	Стол пристенные с бортом	19
23.	Стол производственные	7
24.	Шкаф кухонный	2
25.	Шкаф	1
26.	Шкаф для одежды 2-х секционный	2
27.	Шкаф для одежды 3-х секционный	6
28.	Моечная ванна двухсекционная	2
29.	Подставка под пароконвектомат	1
30.	Стол с моечной ванной	2
31.	Стеллаж четырёх уровневый	1
32.	Гастроёмкость	10
33.	Набор кастрюль 2 л; 1,5 л; 1 л	15
34.	Сковорода	20
35.	Венчик	3
36.	Сито	3
37.	Лопатки металлические	5
38.	Половник	5
39.	Шумовка	3
40.	Щипцы кулинарные универсальные	1
41.	Ножи кухонные	15
42.	Доски разделочные	20
43.	Набор выемок (различной формы)	2
44.	Корзина для мусора	2

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар» с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика может проводиться как в учебном кулинарном и кондитерском цехе, также в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При проведении учебной практики в учебном кулинарном и кондитерском цехе группа может делиться на подгруппы численностью 8 – 12 человек

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной (по профилю специальности) практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций - баз практики.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО. 2015
17. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. 2014
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: практикум: учебное пособие для СПО. 2014
19. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие. 2012
20. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для СПО. 2012
21. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ред. М. В. Климова. 2012

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

(электронные)

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Производить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление основных полуфабрикатов;	Производит первичную обработку и приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса в соответствии с технологическим процессом	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству Визуальная оценка качества обработки и приготовления полуфабрикатов
ПК7.2 Осуществлять приготовление простой кулинарной продукции	Осуществляет приготовление кулинарной продукции в соответствии с технологической документацией	Наблюдение за выполнением технологических процессов; Органолептическая оценка качества кулинарной продукции

