

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

## **ПРОГРАММА**

учебной практики по профессиональному модулю

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

для специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2019 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и ПООП по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

Разработчики:

Теплова Ольга Валерьевна, преподаватель

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа учебной практики УП.07 по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания. Базой учебной практики являются учебная мастерская «Поварское дело» 118 каб.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

## 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## 1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
---------------------	---------------------------------------

<p><b>ОК 1</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-определение этапов решения задачи;</li> <li>-определение потребности в информации;</li> <li>-осуществление эффективного поиска;</li> <li>-выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>-оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации;</li> <li>-предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК 2</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>-структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>-интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 3</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>-применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>-определение траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
<p><b>ОК 4</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>- планирование профессиональной деятельность</li> </ul>
<p><b>ОК 5</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>-проявление толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 6</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать значимость своей профессии (специальности);</li> <li>-демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</li> </ul>
<p><b>ОК 7</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>-обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК 9</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств</li> </ul>

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
<b>ПК 7.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячей кулинарной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами. Проводить приготовление и подготовку к реализации горячей кулинарной продукции.	- Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячей кулинарной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячей кулинарной продукции.
<b>ПК 7.2</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами. Проводить приготовление и подготовку к реализации холодной кулинарной продукции.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодной кулинарной продукции.
<b>ПК 7.3</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления десертов и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Проводить приготовление и подготовку к реализации десертов и напитков.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления десертов и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации десертов и напитков.
<b>Иметь практический опыт</b>	
- организации технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	- организует технологический процесс подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;	- контролирует качество и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;
- расчёта массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	- рассчитывает массу сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	- проверяет качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	- приготавливает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- организации технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	- организует технологический процесс приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	- приготавливает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отпуска супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	- оформляет и отпускает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки.
<b>Должен уметь</b>	
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	- оценивает качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков по органолептическим показателям;
-подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	-подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- выбирает и безопасно использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- использует различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- проводить расчёты по формулам	- рассчитывает сырье для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков по формулам
- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- организует свое рабочее место по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления	- приготавливает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- оценивает качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

### **1.5. Процедура оценки результатов формирования умений и приобретения первоначального практического опыта:**

осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания (техно-технологической карты (ТТК) на сложное фирменное блюдо) и дневника по практике.

руководители практики знакомятся с дневником и заданием студента;

руководители практики осуществляют оценивание умений и первоначального практического опыта.

Оценивание производится в виде демонстрационного зачёта, с приготовлением сложного фирменного блюда, с учётом стандартов WorldSkill и конкурсного задания WorldSkill на текущий год. Оценивание демонстрационного зачета по практике производится также с учетом: качества выполненной работы в соответствии с ТТК, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, регулировку оборудования, организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование видов работ учебной практики	Содержание материала учебной практики	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ 07 МДК.07.01</b> Организация производственной деятельности повара		<b>36</b>
<b>Раздел 1 Приготовление сложной кулинарной продукции</b>		
<b>Тема 1.1. «Приготовление супов и соусов»</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с должностными инструкциями повара. Организация рабочих мест по приготовлению бульонов для супов. Подбор сырья, оборудования и инвентаря с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	2
	2. Схема технологического процесса приготовления супов: заправочных, холодных, молочных и сладких в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	2
	3. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов. Схема технологического процесса приготовления соусов: белых и красных, сметанных, молочных и грибных в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	2
<b>Тема 1.2. «Приготовление вторых горячих блюд»</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>
	1 Характеристика процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Схема технологического процесса приготовления блюд из овощей в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	2
	2 Характеристика процессов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Схема технологического процесса приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	2
	3 Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из рыбы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	2
	4 Схема технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов: отварной, жареной, тушеной, запеченной с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	2
	5 Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	2
	6 Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из мяса с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	2
	7. Схема технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса и субпродуктов: отварного, жареного,	2

		тушеного, запеченного с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	8.	Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса и субпродуктов. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	2
	9.	Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из сельскохозяйственной птицы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	2
	10.	Схема технологического процесса приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы: отварной, жареной, тушеной, запеченной с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	2
	11.	Подбор гарниров и соусов к блюдам из сельскохозяйственной птицы. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	2
<b>Раздел 2. Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции</b>			<b>6</b>
<b>Тема 2.1 «Приготовление и оформление холодных блюд, закусок и напитков»</b>	1.	Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению салатов, винегретов, холодных блюд и закусок из овощей, сыра, яиц и творога с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	2
	2.	Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, субпродуктов и с/х птицы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	2
	3.	Схема технологического процесса приготовления горячих и холодных напитков. Организация рабочих мест с подбором оборудования, инвентаря и посуды.	2
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>36</b>

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация учебной практики УП.07 предполагает наличие учебной мастерской «Поварское дело» 118 каб., оснащенное производственным оборудованием и инвентарем:

1. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, соковыжималка, слайсер, блендер, миксер и т.д.);
2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);
3. Тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, электрофритюрница, сувид, термомикс, электрогриль и т.д.);
4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, подтоварники, стеллажи, ванны моечные и т.д.);
5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды, сотейники, кастрюли и т.д.)

При учебной мастерской «Поварское дело» созданы УМК по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам;
2. Информационно - коммуникативные средства (электронные пособия и учебные фильмы на компакт дисках по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»);
3. Экранно-звуковые пособия;
4. Мультимедийное оборудование;
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

**3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствует правилам и нормам.**