

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

**ПП.07 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания.

Разработчик: Богатикова А.В., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 9

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности ВПД: Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения практики студент должен освоить следующие профессиональные компетенции:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
	ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
	ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2.	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

Содержание производственной практики

Производственная практика						
Код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень усвоения	Показатели освоения ПК
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Выбирает технологического оборудования, производственного инвентаря произведен в соответствии с заданными условиями (в зависимости от блюд, напитков и кулинарных изделий).
		Правила охраны труда при организации рабочего места соблюдены	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Правила охраны труда при организации рабочего места соблюдены
		Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха.
		Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
ПК 7.2.	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

		Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых.
		Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.
		Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
		Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд.
		Приготовление и оформление бутербродов.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Приготовление и оформление бутербродов.
		Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд.
		Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.
		Приготовление мучных блюд, изделий из теста.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Приготовление мучных блюд, изделий из теста.
ПК 7.3.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Упаковка блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

		Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар предполагает наличие предприятий общественного питания г. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование;
- столы производственные;
- механическое оборудование;
- инструменты и инвентарь;
- разделочные доски;
- ножи разделочные;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- технологические и технико-технологические карты;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.