

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



**ПРОГРАММА**

**УП.07 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО 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 учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 10

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании в частности освоение квалификации: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар.

## **2. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

## **3. Требования к результатам учебной практики:**

В результате прохождения учебной практики по ВПД: Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 72 часа:

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

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

### **1. Результаты освоения программы учебной практики.**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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 учебной практики

Учебная практика						
Код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	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.	Ознакомление с предприятием. Ознакомление с вводным инструктажем по охране труда и пожарной безопасности.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать знания вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности.
		Ознакомление с первичным инструктажем на рабочем месте.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация знаний первичного инструктажа на рабочем месте
		Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к работникам предприятий общественного питания.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация навыков в знании санитарно-гигиенических требований к работникам предприятия общественного питания.
		Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	2		2	Продemonстрировать навыки подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

		Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.
		Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыков в упаковке и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.
ПК 7.2.	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Ознакомление с организацией рабочих мест горячего цеха.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация знаний в организации рабочих мест горячего цеха
		Ознакомление с основными способами тепловой обработки.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация в навыках в основных способах тепловой обработки
		Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
		Обработка, нарезка и формовки овощей и грибов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в обработки, нарезки и формовки овощей и грибов.
		Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать подготовку рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

		Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями
		Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
		Приготовление каш и гарниров из круп.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении каш и гарниров из круп
		Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
		Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи
		Приготовление блюд из яиц.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении блюд из яиц
		Приготовление блюд из творога.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении блюд из творога
		Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий
		Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
		Приготовление горячих напитков.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении горячих напитков
		Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов
		Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд
		Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении и оформления



						супов, бульонов и отваров
		Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		Процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинки продукции	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинки продукции
		Порционирование (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в порционировании (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Презентация блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	8	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать принципы и приемы в презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		Правила и технология расчетов с потребителями.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать правила и технологии расчетов с потребителями
		Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики 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 по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практике.

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