

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики:

Рабочая программа учебной практики в соответствии с ФГОС СПО является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной практики направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер».

1.2. Цель учебной практики: формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства по виду профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**.

1.3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
<p>Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"</p>	<p>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.</p> <p>ПК 7.2.Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>ПК 7.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.</p> <p>ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</p> <p>ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</p> <p>ПК 7.7 Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства</p>

1.4. Форма контроля освоения программы учебной практики – дифференцированный зачет (сдача отчета по практике)

1.5. Количество часов на освоение программы практики:
Учебной практики –144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
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.
ПК 7.4	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ПК 7.5	Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 7.6	Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 7.7	Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

	повышение квалификации
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Наименование тем производственной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
<p>Тема 1.1. Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания.</p>	<p>Содержание: Установочная конференция: ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с квалификационными характеристиками по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер».</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения учебной практики 2. Составление паспорта организации – базы практики. 3. Составление отчёта по вопросу «Соблюдение охраны труда на рабочем месте в организации». 4. Выполнение анализа организации рабочего места студента-практиканта 	<p>6</p>
<p>Тема 1.2. Классификация и ассортимент блюд и мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание: Анализ ассортимента минимума мучных кондитерских изделий в зависимости от вида предприятия общественного питания Знакомство с основными функциональными и должностными обязанностями.</p> <p>Виды работ: .Изучить ассортимент блюд и мучных кондитерских изделий Разработать ассортимент мучных кондитерских изделий в зависимости от вида предприятия общественного питания</p>	<p>6</p>

<p>Тема 1.3.</p> <p>Организация работ по обработке сырья и приготовлению блюд и мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание:</p> <p>Подбор оборудования инвентаря для организации работ по обработке сырья и приготовлению блюд и мучных кондитерских изделий Разработка нормативно- технологической документации Заказ продуктов со склада Проверка качества и количества</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление складирования пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара. 2. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий по заданию повара. 	<p>6</p>
<p>Тема 1.4 Принципы и практика бережливого производства</p>	<p>Содержание:</p> <p>Обработка, разделка мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. с учетом принципов и практики бережливого производства Бифштекс рубленый с яйцом Зразы рубленые Филе Бефстроганов Ростбиф</p> <p>Виды работ:</p> <p>Обработка, разделка мяса говядины, с учетом принципов и практики бережливого производства Обработка, разделка свинины, с учетом принципов и практики бережливого производства Обработка, разделка баранины с учетом принципов и практики бережливого производства.</p>	<p>6</p>

	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.с учетом принципов и практики бережливого производства	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка продуктов	Содержание:	6
	Обработка ,очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых	
	Обработка, разделка мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Обработка субпродуктов.	6
	Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. Рыба тушеная в томате с овощами Рыба жареная в кляре	6
	1. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	6
	Виды работ:	
Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых Выполнение первичной обработки, разделки мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.		
Тема 2.2. Тепловая	Содержание:	6

<p>обработка продуктов</p>	<p>Приготовление простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями. Приготовление соусов и заправок для холодных блюд и закусок .Бутерброды с мясными кулинарными изделиями Бутерброды с сельдью или килькой Приготовление основных салатов.</p>	
	<p>Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из традиционных видов овощей. Картофель жареный из отварного Капуста тушеная Рагу овощное Приготовление, оформление и подача основных блюд из грибов Грибы в сметанном соусе</p>	<p>6</p>
	<p>5. Приготовление, оформление и подача каш и гарниров из круп. Гречневая рассыпчатая каша 6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из бобовых, кукурузы Бобовые с жиром 7. Приготовление, оформление и подача блюд из яиц. Яичница глазунья со шпиком Омлет со шпиком</p>	<p>6</p>

	<p>8. Приготовление, оформление и подача блюд из творога. Вареники ленивые Сырники из творога</p> <p>9. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Макароны с сыром, брынзой или творогом Макароны запеченные с яйцом Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.</p>	6
	<p>Виды работ:</p> <p>Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление, оформление и подача простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд.</p> <p>2. Приготовление, оформление и подача соусов и заправок для холодных блюд и закусок. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд. Рассольник Суп картофельный с крупой Суп с макаронными изделиями и картофелем</p> <p>3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков. Канapé с сыром и окороком Волованы с курицей</p>	
	<p>Содержание:</p>	6

	<p>Приготовление основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц. Помидоры фаршированные яйцом и луком Кабачки фаршированные овощами Салат «Весна» Салат из краснокочанной капусты Салат из свеклы с сыром и чесноком.</p>	
	<p>Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд. Салат столичный Сельдь с картофелем и маслом Рыба под майонезом Язык отварной с гарниром Студень говяжий</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Приготовление, оформление и подача основных салатов. 2. Приготовление, оформление и подача основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц. 3. Приготовление, оформление и подача основных холодных рыбных и мясных блюд.</p>	6
<p>Тема 2.3. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Содержание:</p>	6
	<p>Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых холодных сладких блюд. Кисель из плодов или ягод свежих. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов Мусс апельсиновый или мандариновый Самбук яблочный</p> <p>Виды работ:</p>	

	<p>1. Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>2. Приготовление, оформление и подача простых холодных сладких блюд: плодов и ягод свежих, компотов, киселей, желе, кремов, взбитых сливок.</p> <p>3. Осуществление складирования пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.</p> <p>4. 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.</p>	
	<p>Содержание:</p>	<p>6</p>
	<p>Приготовление простых горячих сладких блюд.</p> <p>Пудинг сухарный</p> <p>Яблоки с рисом</p> <p>Приготовление основных холодных напитков.</p> <p>Компот из земляники или малины</p> <p>Приготовление основных горячих напитков.</p> <p>Чай с лимоном</p> <p>Чай с молоком или сливками</p> <p>Кофе черный с молоком или сливками</p> <p>Кофе по-варшавски</p> <p>Какао с мороженым</p> <p>Шоколад с взбитыми сливками.</p>	
	<p>Виды работ:</p>	
	<p>1. Приготовление, оформление и подача простых горячих сладких блюд: пудингов, гренок, яблок запеченных.</p> <p>2. Приготовление, оформление и подача основных холодных напитков: соков, морсов.</p> <p>3. Приготовление, оформление и подача основных горячих напитков:</p> <p>4. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с</p>	

	Правилами оказания услуг общественного питания.	
Тема 2.4 Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	Содержание:	6
	Подготовка ингредиентов для замешивания теста. Приготовление теста (дрожжевое и пресное слоеное) для простых хлебобулочных изделий и хлеба.	
	Виды работ:	
	1. Выполнение подготовки ингредиентов для замешивания теста. 2. Приготовление (замешивание) теста. 3. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 4. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара. 5. 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.	
	Содержание:	6
	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	
	Виды работ: Разделка, расстойка, формовка, выпечка и подача простых хлебобулочных изделий и хлеба.	
Тема 2.5 Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	Содержание:	6
	Приготовление основных мучных блюд. Приготовление, оформление и подача основных мучных блюд с фаршем и без фаршей Приготовление блинчиков с мясным фаршем Приготовление блинчиков с творожным фаршем	
	Приготовление пирогов с различными фаршами	

	Приготовление открытого пирога с различными фаршами	
	Приготовление различных видов теста(полуфабрикат)	6
	Виды работ:	
	1. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства 2.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. 3. Приготовление мучных блюд, изделий из теста. 4.Приготовление кондитерских изделий.	
	Содержание:	6
	Приготовления фаршей и начинок для мучных изделий. Приготовление основных кондитерских изделий.	
	Виды работ:	
	1.Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 2.Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	
	2. Приготовление, оформление и подача основных кондитерских изделий.	
Тема 2.6 Бездрожжевое тесто	Содержание:	6
	1. Выполнение подготовки ингредиентов для замешивания теста. 2. Приготовление (замешивание) теста.	

	<p>3.Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление чебуреков с сыром Приготовление курника Приготовление сочни Приготовление кулебяки из слоеного теста</p>	
	<p>Виды работ: Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. 1.Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара. 2.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.</p>	
<p>Дифференцированный зачёт</p>		<p>6</p>
		<p>Всего: 144</p>

4. Условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя;

соответствие количества мест в кабинете количеству студентов в группе;

плакаты по темам профессиональных модулей;

сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;

альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий;

комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий

карты программированного контроля знаний

Технические средства обучения:

Компьютер,

Компьютерные программы,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории;

рабочее место мастера;

рабочие места по количеству студентов;

сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;

альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий,

инструкционные карты по лабораторным работам,

тепловое оборудование

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

средства малой механизации;

производственные столы;

столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;

посуда кухонная;

инструменты, инвентарь, приспособления.

Оборудование кулинарного цеха:

- оборудование: столы производственные (по количеству учащихся), ванны моечные, стеллажи для сушки посуды, стеллажи закрытые, плита электрическая, шкаф холодильный, мясорубка, протирочная машина, овощерезка, слайсер, сыроторка, Блендер, весы настольные (циферблатные, электронные);

- инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, паштетницы, формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита, горка для специй.

- комплект учебно-методической документации.

Учебный кондитерский цех:

Муляжи, натуральные образцы, плиты стационарные, плита бытовая, расстоечный шкаф; весы электронные, циферблатные, товарные, стол нержавеющей, стол разделочный, мойка, кухонный шкаф, миксер, блендер, посуда кухонная: кастрюли, сковородки, доски разделочные, тарелки, чашки, ножи, ложки, вилки, ножи для художественной нарезки:

Реализация программы модуля предлагает производственную практику, которую целесообразно провести концентрированно.

Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Нормативные документы

Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.

ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Учебники:

Анфилова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, кондитер» М., «Академия», 2014

Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудования предприятий торговли и общественного питания. М., «Академия», 2012.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: издательский центр «Академия» 2014.

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.

Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России СПб.: ПрофиКС, 2013.

Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2016.

Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2014.

Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2013.

Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2014.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия», 2013.

Павлов А.В. Сборник рецептур кондитерских и булочных изделий. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2013.

Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».

2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>

<http://www.stavilon.ru>

jurnalik.ru

pazbul.ru

<http://www.meatbranch.com>

kochen.ru

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер" для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повара	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка результатов тестирования - Оценка выполнения электронной презентации - Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий. - Оценка высказываний студентов по заданной теме - Квалификационный экзамен по модулю.
	Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара	
	Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара	
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление блюда по заданию повара	
	Приготовление напитка по заданию повара	
	Приготовление кулинарного изделия по заданию повара	
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повара	
	Упаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повара	
	Прием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара	

ПК 7.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- Оценка результатов тестирования - Оценка выполнения электронной презентации
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.	- Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.	- Оценка выполнения практических занятий. - Оценка высказываний студентов по заданной теме -
ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	Квалификационный экзамен по модулю.
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию	

	кондитера.	
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.	
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	
ПК 7.7 Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства	Решение ситуационных задач .Выполнение работ с применением метода 5С к организации своего рабочего места. Анализ/рефлексия полученного опыта. Анализ причины потерь и предложения по их уменьшению.. Деловая игра, основанная на применении метода PDCA.	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка результатов решения ситуационных задач. - Оценка выполнения электронной презентации -Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий. - Оценка

		высказываний студентов по заданной теме - Квалификационный экзамен по модулю.
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Аналитическая шкала
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-составление плана деятельности -выбор способа решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Практическое задание Практическое задание
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности оценивает последствия принятых решений	Практическое задание Практическое задание
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,	Практическое задание

	профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертная оценка практического задания
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- участвует в групповом обсуждении - высказывается в соответствии с заданным вопросом - аргументировано отвергает и принимает идеи - соблюдает нормы публичной речи - использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- оценивает последствия принятых решений - проводит анализ ситуации по заданным критериям и называет риски анализирует риски и обосновывает достижимость цели	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального	- называет трудности, с которыми столкнулся при решении задач	Бланк наблюдения за деятельностью

<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-предлагает пути по их преодоления, избегания в дальнейшей деятельности -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи</p>	
<p>ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-планирует деятельность, применяя технологию, в соответствии с поставленной профессиональной задачей -выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности</p>	<p>Практическое задание</p>
<p>ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>- Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Практическое задание</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>-составляет алгоритм деятельности(бизнес - план)</p>	<p>Практическое задание</p>

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно–технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией
Председатель ПЦК: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016г. и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13г.

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна

Директор

 Т.Г. Жукова

«01» февраля 2018 г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер п/о

К.О. Пшенников

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

мастер п/о
(занимаемая должность)

Е.В. Иванова
(инициалы, фамилия)

ИП Жукова Т.Г.
(место работы)

директор
(занимаемая должность)

Т.Г. Жукова
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика