

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «НМТ»
О.А.Немых
«31» августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность: 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от 31.08.2020г.

Председатель ЦМК Бабкина Г.В.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих: повар» **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, укрупненной группы
43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: *Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Новомичуринский
многоотраслевой техникум»*

Разработчик:

Круташева Ж.В. мастер производственного обучения ОГБПОУ «НМТ»

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. |
|--|------|
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | |
| 1.1. Область применения программы учебной практики 1.2. Цели и задачи учебной практики 1.3. Организация учебной практики 1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики 1.5. Оценка результатов прохождения учебной практики | |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | |
| 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | |
| 3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля 3.2. Содержание учебной практики | |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | |
| 4.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 4.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ | |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар» 43.02.15 Поварское и кондитерское дело **крупной группы 43.00.00 Сервис и туризм**

Учебная практика является неотъемлемой частью образовательного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен освоить:

Вид профессиональной деятельности:

ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар»

иметь практический опыт:

- Приготовления подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовления, оформления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовления, оформления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовления, оформления подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовления, оформления подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

уметь:

- Выполнять приготовление и подготовку к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

знать:

- Технологии приготовления и подготовки к реализации и презентации Полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и разнообразного ассортимента

При прохождении учебной практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

| Код | Наименование профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ПК 7.1 | Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, Кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 7.2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и Горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 7.5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, Мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| Код | Наименование общих компетенций |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном |

| | |
|-------|--|
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
|-------|--|

1.3. Организация учебной практики

Для организации учебной практики разработана следующая документация:

- Положение о практической подготовке в ОГБПОУ «НМТ»;
- рабочая программа учебной практики;

Студенты при прохождении учебной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

1.5. Оценка результатов прохождения учебной практики

Формы и методы контроля – **наблюдение, оценка практической деятельности.** Промежуточная аттестация по результатам учебной практики – **дифференцированный зачет.**

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

«ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар».

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
|---|--|---------------------------------------|--|--------|---|----------|------------------|------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. | | Учебная | Производственная | |
| лабораторные и практические занятия, | курсовая проект (работа), час | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 7.1-7.5 ОК 01- ОК 04; ОК 07; ОК 09- ОК11. | МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар». | 160 | 160 | 68 | - | - | - | 0 |
| ПК 7.1-7.5 | Учебная и производственная практика | 180 | - | | | 72 | 108 | |
| | Консультации | 4 | - | | | | | |
| | Экзамен по модулю | 12 | - | | | | | |
| | Всего: | 356 | 160 | 68 | - | 72 | 108 | 0 |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля

| № п/п | Виды работ | Количество часов |
|-------|---|------------------|
| 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 18 |
| 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 18 |
| 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 12 |
| 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 12 |
| 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | 12 |
| | Всего: | 72 |

3.2.Содержание учебной практики

| № n/n | Индекс модуля, ПМ. 01 | Виды работ | Содержание работ | Кол- во часов | Коды компетенций | |
|----------|-----------------------------|--|--|---------------------|---------------------|--------------------------------------|
| | | | | | ОК | ПК |
| 1 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 6 | ОК 1-11 | ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 |
| | | | Итого: | | | |
| 2 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 6 | ОК 1-11 | ПК 7.1 ПК 7.2 |
| | | | Итого: | | | |
| 3 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 6 | ОК 1-ОК 7. | ПК 7.1 ПК 7.3 ПК 7.4 |
| | | | Итого: | | | |
| 4 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 6 | ОК 1-ОК 7. | ПК 7.1 ПК 7.2 |
| | | | Итого: | | | |
| 5 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 6 | ОК 1-ОК 7. | ПК 7.2 ПК 7.3 |
| | | | Итого: | | | |

| | | | | | | |
|----|--------|--|--|----------|------------------------|-------------------|
| 6 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента | 6 | ОК 1- ОК 7. | ПК 7.3 ПК 7.4 |
| | | | Итого: | 6 | | |
| 7 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента | 6 | ОК 1- ОК 7. | ПК 7.3 |
| | | | Итого: | 6 | | |
| 8 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента | 6 | ОК 5- ОК 7. | ПК 7.3 |
| | | | Итого: | 6 | | |
| 9 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента | 6 | ОК 6.- ОК 8. | ПК 7.3 |
| | | | Итого: | 6 | | |
| 10 | ПМ. 07 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента | 6 | ОК 1.- ОК 7. | ПК 7.3- ПК 7.4 |
| | | | Итого: | 6 | | |
| 11 | ПМ. 01 | Приготовление, оформление и подготовка креализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента. | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки креализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента. | 6 | ОК 9.- ОК 11. | ПК 7.4 |
| | | | Итого: | 6 | | |

| | | | | | | |
|---------------|--------|---|---|----------|--------------------|--------|
| 12 | ПМ. 01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Участие в приготовлении, оформлении и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | 6 | ОК 1.- ОК 11 | ПК 7.4 |
| Итого: | | | | 6 | | |

4. Условия реализации программы учебной практики

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики требует наличия учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место мастера производственного обучения;
 - комплект учебно-методических материалов мастера;
 - комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;
- Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного цеха ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- весы настольные электрические
- стеллаж;

Оснащение рабочих мест учебного цеха ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- производственные столы;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Информационное обеспечение обучения

Список основной и дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования /Н.А. Анфимова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 400 с.
2. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2004-480с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
2. Гранаткина Н.В. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» М.: ОИЦ «Академия», 2009
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: ОИЦ «Академия», 2006
4. Радченко Л.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник.- Ростов\Д: «Феникс», 2005 (СПО)

Стандарты, технические требования.

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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

7. 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:

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Учебная практика профессионального модуля «ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы учебной практики «ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар» предусматривает выполнение обучающимися заданий по приготовлению выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются распродоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОУ, так и 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.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Учет результатов освоения профессионального модуля по учебной практике осуществляется руководителем группы в журнале производственного обучения.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачетом, с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами (аттестационным листом, характеристикой с места прохождения практики, дневником) и предоставлением отчета.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.