

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31 августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП 07.02**

Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

Специальность  
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология производства общественного питания

базовой подготовки  
*базовой или углубленной (для ППССЗ)*

Форма обучения  
очная  
*очная, очно-заочная, заочная*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311  
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна  
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа учебной практики УП 07.02 «МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск» разработана на основе Профессионального стандарта «Повар» утверждённого приказом Министра труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. № 610н, регистрационный номер 557 и в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Балманов В.В. преподаватель БЮУ

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. [подпись]

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

[подпись]

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

[подпись]

Воробьева А.А.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя  
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



[подпись] Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

[подпись]

Романова М.Н.

## Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
    - 1.1. Область применения программы практики
    - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики
    - 1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения
    - 1.4. Место практики в структуре образовательной программы
    - 1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики
    - 1.6. Место прохождения практики
  - 2. Результаты освоения программы практики**
  - 3. Структура и содержание практики**
  - 4. Условия реализации программы практики**
    - 4.1. Требования к проведению практики
    - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
    - 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
    - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
  - 5. Контроль и оценка результатов практики**
  - 6. Аттестация по итогам практики**
- Приложения** (задание на учебную практику, дневник учебной практики, аттестационный лист, фонды оценочных средств)

## 1. Паспорт программы учебной практики

### 1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

### 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении учебной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении учебной практики являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### 1.3. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам обучения

**Целью** овладения УП. 07.02 является формирование умений, навыков и приобретение практического опыта подготовки к работе и уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами учебного кулинарного цеха, выполнение заданий преподавателя по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

#### **Задачи практики:**

- выполнение инструкций и заданий преподавателя по организации рабочего места;
- выполнение заданий преподавателя по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки других рабочих мест в учебном кулинарном цехе по заданию преподавателя;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов учебного кулинарного цеха по заданию преподавателя;

- подготовки по заданию преподавателя пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию преподавателя;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию преподавателя;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию преподавателя;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию преподавателя;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию преподавателя;
- приготовления блюд из яиц по заданию преподавателя;
- приготовления блюд из творога по заданию преподавателя;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию преподавателя;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию преподавателя;
- приготовления горячих напитков по заданию преподавателя;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию преподавателя;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию преподавателя;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию преподавателя;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию преподавателя;
- процеживания, протиравания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию преподавателя;
- порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию преподавателя;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию преподавателя;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию преподавателя;

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в учебном кулинарном цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

#### **1.4. Место практики в структуре образовательной программы**

Учебная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск» в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

#### **1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики**

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» составляет 72 часа (2 недели)

Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на II курсе, в 4 семестре.

Учебная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год.

#### **1.6. Место прохождения практики**

Учебная практика проводится в Учебном кулинарном цехе, расположенном на территории колледжа.

## 2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 7.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

### 3. Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/ недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	2	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		
	Тема 1. Приготовление, порционирование, оформление и презентация супов.	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест;</li> <li>-овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции горячего цеха: бульоны, супы;</li> <li>-освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов;</li> <li>- освоение навыков приготовления бульонов и супов массового спроса;</li> <li>- освоение навыков оформления и отпуска основных супов;</li> <li>-овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию</li> <li>-освоение методов оценки качества приготовления супов массового спроса.</li> </ul>
	Тема 2. Приготовление, порционирование, оформление и презентация соусов.	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ознакомление с организацией работы соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест;</li> <li>-овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции горячего цеха соусы;</li> <li>-освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов;</li> <li>-освоение навыков приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</li> <li>- освоение навыков приготовления соусов массового спроса;</li> <li>- освоение навыков оформления и отпуска основных соусов.</li> <li>-овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию</li> <li>-освоение методов оценки качества приготовления соусов массового спроса.</li> </ul>
	Тема 3. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд и гарниров из овощей и грибов.	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>-освоение навыков приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов массового спроса;</li> <li>-освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из отварных, припущенных, жареных основным способом, жареных во фритюре и на открытом огне овощей; блюд из припущенных, жареных, тушёных, запечённых грибов;</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение навыков подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов;</li> <li>- освоение навыков оформления, отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов;</li> <li>- овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов массового спроса.</li> <li>- овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию</li> <li>- освоение методов оценки качества приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов массового спроса.</li> </ul>
Тема 4. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение навыков приготовления блюд и гарниров круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий блюд из яиц и творога массового спроса;</li> <li>- освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы, макаронных изделий блюд из яиц и творога;</li> <li>- освоение навыков подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий блюд из яиц и творога;</li> <li>- освоение навыков оформления, отпуска блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий блюд из яиц и творога;</li> <li>- овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, блюд из яиц и творога массового спроса.</li> <li>- овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию</li> <li>- освоение методов оценки качества приготовления блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий блюд из яиц и творога массового спроса.</li> </ul>	
Тема 5. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение навыков приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле), запечённой, тушёной, из рыбной котлетной массы, моллюсков, ракообразных</li> <li>- освоение навыков приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных.</li> <li>- овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> </ul>	

			<p>освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, моллюсков, ракообразных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение навыков оформления, отпуска блюд массового спроса из рыбы, моллюсков и ракообразных.</li> <li>- овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию</li> <li>- освоение методов оценки качества приготовления блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных массового спроса</li> </ul>
	<p>Тема 6. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд из мяса, мясных продуктов и котлетной массы.</p>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с организацией работы мясного цеха, технологическим оборудованием, инвентарём; ознакомление с организацией рабочих мест;</li> <li>- овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- освоение навыков приготовления блюд из мяса и субпродуктов,</li> <li>- освоение навыков варки мяса, субпродуктов; порционирования;</li> <li>- освоение навыков приготовления и порционирования блюд: из жареного мяса, субпродуктов; из рубленых полуфабрикатов;</li> <li>- освоение навыков оформления, отпуска блюд массового спроса из мяса и субпродуктов</li> <li>- освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса и субпродуктов</li> <li>- овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию</li> <li>- освоение методов оценки качества приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов и субпродуктов массового спроса.</li> </ul>
	<p>Тема 7. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд домашней птицы и дичи.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение навыков приготовления блюд из домашней птицы и дичи</li> <li>- освоение навыков приготовления тушёных и рубленых блюд из домашней птицы, и дичи массового спроса;</li> <li>- освоение навыков приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из домашней птицы, и дичи;</li> <li>- овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- освоение навыков оформления, отпуска блюд массового спроса из домашней птицы и дичи</li> <li>- освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из домашней птицы и дичи</li> <li>- освоение навыков оформления, отпуска блюд массового спроса из домашней птицы и дичи</li> <li>- овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию</li> </ul>

			-освоение методов оценки качества приготовления блюд из домашней птицы и дичи массового спроса
	Тема 8. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация холодных блюд и закусок и горячих закусок	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение навыков приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам;</li> <li>-освоение навыков приготовления холодных блюда закусок массового спроса (бутербродов, порционных гастрономических продуктов, салатов и винегретов, закусок из овощей, грибов, яиц; блюд и закусок из рыбы; блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы);</li> <li>- освоение навыков оформления и отпуска основных холодных блюд и закусок;</li> <li>-овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- освоение навыков оформления, отпуска холодных блюд</li> <li>-овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию</li> <li>-освоение методов оценки качества приготовления холодных блюд и закусок массового спроса</li> </ul>
	Тема 9. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих десертов и напитков	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>освоение навыков приготовления холодных и горячих десертов и напитков массового спроса.;</li> <li>-овладение навыками подготовки сырья и продуктов для холодных и горячих десертов и напитков массового спроса к кулинарному использованию;</li> <li>-освоение навыков приготовления холодных и горячих десертов и напитков массового спроса;</li> <li>-освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска холодных и горячих десертов и напитков массового спроса;</li> <li>-освоение навыков оформления и отпуска холодных и горячих десертов и напитков массового спроса.</li> <li>-овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов и напитков массового спроса;</li> <li>-освоение навыков оформления, отпуска холодных и горячих десертов и напитков массового спроса;</li> <li>-овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию</li> </ul>

			-освоение методов оценки качества приготовления холодных и горячих десертов и напитков массового спроса
	Тема 10. Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	8	-освоение навыков приготовления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса; - освоение навыков подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста, фаршей и начинок для мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса; - освоение навыков приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса - освоение навыков отпуска мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса; -овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса -овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию -освоение методов оценки качества приготовления блюд здорового питания и диетических блюд и напитков.
	Защита отчета по практике	6	Защита выполненного отчета по учебной практике
	Итого:	72ч/2 недели	

## 4. Условия реализации программы учебной практики

### 4.1. Требования к проведению учебной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

1. Продолжительность рабочего дня студентов при:

- прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов;
- прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ).

2. В период прохождения учебной практики студент обязан:

- соблюдать требования безопасности и правила эксплуатации оборудования, использования инструментов и материалов, изложенные в технических паспортах, эксплуатационной, ремонтной и иной документации, разработанной организациями-изготовителями;
- следить за чистотой воздуха в помещении. При проветривании не допускать образования сквозняков;
- содержать рабочее место в порядке и чистоте;
- следить за исправностью оборудования, инструментов, блокировочных, включающих и выключающих устройств, сигнализации, электропроводки, штепсельных вилок, розеток и заземления.

Для предотвращения аварийных ситуаций и производственных травм запрещается:

- работать при недостаточном освещении и при одном местном освещении;
- курить в помещениях;
- прикасаться к оголенным электропроводам;
- работать на неисправном оборудовании;
- оставлять без присмотра электронагревательные приборы;
- использовать электронагревательные приборы с открытой спиралью.

Цель учебной практики – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

3. Требования к знаниям, умениям и первоначальному практическому опыту студента перед началом практики.

Перед началом учебной практики учащийся должен обладать необходимыми знаниями полученными в теоретическом обучении, а также умениями и первоначальным практическим опытом полученным во время практических занятий и лабораторных работ по МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуску»

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в форме диф.зачета. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в Таблице оформления результатов освоения компетенций студентами.

#### 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Учебного кулинарного цеха, Учебного кондитерского цеха.

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплекты учебников:
1. Производственное обучение профессии "Повар" : Учебное пособие для начального профессионального образования: В 4 ч. Ч.1 : Механическая кулинарная обработка продуктов / В. П. Андросов [и др.]; Ред. В.А.Савосик; Рец. Т.А.Качурина. - 7-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013г. - 112с.
  2. Анфимова Н.А. Кулинария : Учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова; Рец. М.В.Андреева [и др.]; Ред. В.А.Савосик. - 9-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013г. - 400с.

#### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная	
MicrosoftOffice 365	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
АВАСТ антивирус	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	15	1	удаленный рабочий стол	
eТХТАнтиплагиат	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая	без ограничений

"Сеть КонсультантПлюс" 15 договор об информационной поддержке

- DVDplayer;
- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура;
- DVD фильмы;
- электронные образовательные ресурсы.

#### Оборудование Учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки сырья
- производственные столы, моечные раковины;
- электромеханическое оборудование (мясорубка, миксер, блендер), весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;

- гастрожёмкости, лотки, миски и др.

#### Посуда и инвентарь «Учебного кулинарного цеха» и рабочих мест лаборатории:

##### по количеству обучающихся:

- доски разделочные – 12 шт.;
- гастрожёмкости – 24 шт.;
- ножи коренчатые – 12 шт.;
- ножи поварские – 12 шт.;
- кастрюли различной ёмкости – 12 комплектов;
- сковороды – 12 шт.;
- столовая посуда – 12 комплектов.

##### на лабораторию:

- производственные столы – 6 шт.;
- моечные раковины – 2 шт.;
- плиты электрические – 2 шт.;
- пароконвектомат – 1 шт.;
- весы электромеханические – 3 шт.;
- холодильник – 1 шт.;
- плиты конвекционные – 12 шт.;
- миксер – 2 шт.;
- блендер – 2 шт.;
- мясорубка электрическая – 2 шт.
- различный инвентарь и инструменты.

### **4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария : Учебное пособие для начального профессионального образования / Т. А. Качурина; Рец. Т.Н. Шарова, В.И. Назарова; Ред. Е.Н. Касьянова. - М. : Академия, 2013г. - 272с.
2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар" : Учебное пособие для начального профессионального образования / Т. А. Качурина; Ред. Н.В. Менщикова; Рец. Л.И. Агальцова, В.Д. Иваненко. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013г. - 176с.

##### Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для НПО/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ - 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г. – 160 стр.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные блюда: учебное пособие для НПО/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г. – 112 стр.

3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г. – 128 стр.

Нормативные документы (законы, СанПиН, ОСТ и др.):

**Федеральные законы РФ**

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 13 июля 2015г.) <http://docs.cntd.ru/document/901751351> - Режим доступа: свободный

**Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы**

1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/901802127> (последние изменения от 31 марта 2011 г.) - Режим доступа: свободный
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/901864836> - Режим доступа: свободный
3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52): Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/document/1200007227> - Режим доступа: свободный

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> - Режим доступа: свободный

**4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами,



имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов учебной практики

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник учебной практики.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения учебной практики осуществляется руководителями практики от филиала и организации в процессе выполнения обучающимися заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Критерии оценок (шкала оценок)</b>
<b><i>практический опыт:</i></b>		
ПО. 1 - подготовки к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 2 - уборки других рабочих мест в учебном кулинарном цехе по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 - проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов учебного кулинарного цеха по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 - подготовки по заданию преподавателя пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 5 - приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 6 - приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита</i>	От 2 до 5 баллов

	<i>отчёта по практике</i>	
ПО. 7 - приготовления каш и гарниров из круп по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 8 - приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 9 - приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 10 - приготовления блюд из яиц по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 11 - приготовления блюд из творога по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 12 - приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 13 - приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 14 - приготовления горячих напитков по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 15 - приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 16 - приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов

ПО. 17 - приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 18 - приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 19 - процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 20 - порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 21 - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 22 - упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию преподавателя;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Защита отчёта по практике</i>	От 2 до 5 баллов
<b>Умения:</b>		
У.1 - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в учебном кулинарном цехе;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - готовить блюда, напитки и	<i>Экспертная оценка за</i>	От 2 до 5 баллов

кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;	<i>ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	
У. 5 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 8 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 9 - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 10 - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов
У. 11 - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения практических заданий по учебной практике. Оценка результатов самостоятельной работы.</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<b>Общие компетенции</b>			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Оценка результатов самостоятельной работы Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на время выполнения заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки	От 2 до 5 баллов

личностного развития.	задач, профессионального и личностного развития.	использования информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении	От 2 до 5 баллов

		работ на учебной практике	
<b>Вид профессиональной деятельности:</b> Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания			
<b>Профессиональные компетенции</b>			
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- демонстрация умений соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- демонстрация умений применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- демонстрация умений паковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: - оценки результатов самостоятельной работы студентов; Экзамен квалификационный по профессиональному модулю	От 2 до 5 баллов

<p>ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- демонстрация умений соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в учебном кулинарном цехе;</li> <li>- демонстрация умений применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- демонстрация умений готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>- демонстрация умений соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- демонстрация умений отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к</li> </ul>		
--	--	--	--



	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- демонстрация умений соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- демонстрация умений аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- демонстрация умений производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- демонстрация умений эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li> </ul>		
--	--	--	--

## 6. Аттестация по итогам практики

Аттестация по итогам учебной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта, обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики. Аттестация проводится в форме защиты отчётов по учебной практике в кабинете «Организации процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции». На защиту отчёта приглашается заместитель директора по учебно-производственной работе и преподаватель спец. дисциплин, читавший курс МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск»

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по учебной практике филиалом, разработаны фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике.

Филиал ГБОУ ВО МО  
«Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

### Задание на учебную практику

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «ПОВАР»

УП 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск»

Студенту (ке) группы 79, 2-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вид практики:** учебная Срок: с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

**Цель:** формирование умений и навыков приготовления блюд напитков и кулинарных изделий массового спроса.

Во время прохождения учебной практики Вам необходимо охватить следующие вопросы:

#### **Виды работ:**

1. Подготовка к работе и уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха.
2. Подготовка продуктов и сырья для приготовления блюд массового спроса.
3. Ознакомление с оборудованием и инвентарем для приготовления и подачи блюд и напитков массового спроса.
4. Приготовление, оформление блюд и напитков:
  - бульоны, отвары, супы и горячие и холодные соусы;
  - блюда из овощей, грибов;
  - блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, сыра, яиц, творога;
  - блюда из рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
  - холодные и горячие блюда и закуски;
  - холодные и горячие десерты и напитки;
  - мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.
5. Изучить органолептические способы оценки качества основных блюд и напитков.
6. Упаковка и складирование по заданию преподавателя пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
7. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию преподавателя;
8. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию преподавателя;
9. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию преподавателя;
10. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию преподавателя.

По окончании учебной практики вам необходимо предоставить аттестационный лист с характеристикой о прохождении учебной практики с оценкой руководителя и отчет по практике. Отчетная работа по учебной практике оформляется в папках с файлами, на листах формата А4 с рамками, шрифт 14 TimesNewRoman.

Отчет по учебной практике должен содержать:

1. Введение (темы, цели, задачи, приобретаемые ПК)
2. Характеристика учебного кулинарного цеха, организация рабочего места
3. Технология приготовления блюд, требования к качеству, фотографии
4. Заключение
5. Список использованной литературы

Приложение: технологические карты, технологические схемы

Задание выдано «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Срок сдачи отчета «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Тьютор \_\_\_\_\_ Чуклин В.А.

Задание получил «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года. \_\_\_\_\_

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Костикова И.М.

## Аттестационный лист по учебной практике

Обучающийся (аяся) 2 курса группы № 79 по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошёл (а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

УП.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.

Срок прохождения производственной практики: с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г. в объёме 72 часов

## Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Виды и объём работ, выполняемых студентами во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями работодателей (оценка)
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий преподавателя по организации рабочего места.	Подготовка к работе и уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами Учебного кулинарного цеха.	
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию преподавателя.	
	Упаковка и складирование по заданию преподавателя пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	
ПК 7.2 Выполнение заданий преподавателя по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка по заданию преподавателя пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию преподавателя;	
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию преподавателя;	
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию преподавателя;	
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию преподавателя;	
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию преподавателя;	
Приготовление блюд из яиц по заданию преподавателя;		

	Приготовление блюд из творога по заданию преподавателя;	
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию преподавателя;	
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию преподавателя;	
	Приготовление горячих напитков по заданию преподавателя;	
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию преподавателя;	
	Приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию преподавателя;	
	Приготовление и оформления супов, бульонов и отваров по заданию преподавателя;	
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию преподавателя;	
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию преподавателя;	
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию преподавателя;	
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию преподавателя;	
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию преподавателя.	

Общие компетенции	Вид деятельности	Освоил / не освоил
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Освоил/ не освоил
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Освоил / не освоил
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Освоил / не освоил
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Освоил / не освоил
ОК 5	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Освоил / не освоил
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Освоил / не освоил
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов	Освоил / не освоил

	команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Освоил / не освоил
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Освоил / не освоил

Заключение: аттестуемый (ая) продемонстрировал (а)/ не продемонстрировал (а) владение профессиональными и общими компетенциями: \_\_\_\_\_  
(общая оценка выполнения работ)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. должность

**ДНЕВНИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
Студент (ка) гр.79

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Время прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20 г. по \_\_\_\_\_ 20 г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Фамилия и занимаемая должность руководителя практики: \_\_\_\_\_

Дата	Краткое содержание выполняемой работы	Как выполнялась работа (самостоятельно или путем наблюдения) Оценка качества выполненной работы, замечания	Подпись непосредственного руководителя (оценка, печать)
	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии. Приготовление, порционирование, оформление и презентация супов.		
	Приготовление, порционирование, оформление и презентация соусов.		
	Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд и гарниров из овощей и грибов.		
	Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий		
	Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд из мяса, мясных продуктов и котлетной массы.		
	Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация блюд домашней птицы и дичи.		
	Приготовление, порционирование, оформление,		

	отпуск и презентация холодных блюд и закусок и горячих закусок		
	Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих десертов и напитков		
	Приготовление, порционирование, оформление, отпуск и презентация мучных блюдах из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента		
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию преподавателя.		
	Защита отчета.		



**Оценочные материалы для дифференцированного зачёта**

1. Виды механического, весоизмерительного и холодильного оборудования применяемого для приготовления блюд и закусок.
2. Технологический процесс приготовления мясных бульонов. Супов и соусов (горячих и холодных) на их основе. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
3. Технологический процесс приготовления рыбных бульонов. Супов и соусов (горячих и холодных) на их основе. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
4. Технологический процесс приготовления бульонов из птицы. Супов и соусов (горячих и холодных) на их основе. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
5. Технологический процесс приготовления блюд из картофеля. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
6. Технологический процесс приготовления блюд из овощей. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
7. Технологический процесс приготовления блюд из грибов. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
8. Технологический процесс приготовления блюд из круп. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
9. Технологический процесс приготовления блюд из бобовых. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
10. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
11. Технологический процесс приготовления блюд из сыра. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
12. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
13. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
14. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
15. Технологический процесс приготовления блюд из с/х птицы и дичи. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
16. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
17. Технологический процесс и особенности приготовления холодных блюд и закусок. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
18. Технологический процесс и особенности приготовления горячих блюд и закусок. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.

19. Технологический процесс и особенности приготовления холодных и горячих десертов и напитков. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
20. Технологический процесс приготовления мучных блюд из разных видов муки. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
21. Технологический процесс приготовления теста разнообразного ассортимента. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.
22. Требования, применяемые к разработке ассортимента, меню и рецептур блюд напитков и кулинарных изделий. Технологическая документация.
23. Перечислите Профессиональные компетенции (ПК) учебной практики.
24. Перечислите Общие компетенции (ОК) учебной практики.