

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 25 от 25.06 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по профессии «Повар»**, соответствующих им профессиональных компетенций (ПК)

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы:

иметь практический опыт:

- приготовления супов, соусов, горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления холодных блюд и закусок;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: ПМ.07 **Выполнение работ по профессии «Повар» – 72 часа**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Готовить горячую кулинарную продукцию
ПК 7.2	Готовить и оформлять холодную кулинарную продукцию
ПК 7.3	Готовить сладкие блюда и напитки
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.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			4			
ПК 7.1	Тема 1. Приготовление горячей кулинарной продукции.	42	42			
ПК 7.2	Тема 2. Приготовление и оформление холодной кулинарной продукции.	12	12			
ПК 7.3	Тема 3. Приготовление сладких блюд и напитков.	12	12			
ПК 7.1-7.3	Дифференцированный зачёт	6	6			
	Всего:	72	72			

3.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	4сем			
		72ч. Всего часов по уч.плану на УП	72ч. Всего часов в сем. по уч.плану			
Тема 1. Приготовление горячей кулинарной продукции.	<p><i>Всего часов</i></p> <p><i>Освоение приемов приготовления супов и соусов</i></p> <p><i>Освоение приемов приготовления блюд из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Освоение приемов приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i></p> <p><i>Освоение приемов приготовления блюд из рыбы.</i></p> <p><i>Освоение приемов приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</i></p> <p>Проведение инструктажа по охране труда, электро - и пожаробезопасности при освоении приёмов механической кулинарной обработки сырья, приготовления горячей кулинарной продукции</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии и гигиены в пищевом производстве.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления горячей кулинарной продукции.</p> <p>Подбор производственного инвентаря, оборудования и инструментов.</p> <p>Освоение приёмов по минимизации потерь при кулинарной обработке сырья.</p> <p>Освоение правил проведения бракеража.</p> <p>Освоение приёмов по оформлению и подаче блюд.</p>	42	42			
Тема 2.	<i>Всего часов</i>	12	12			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	4сем			
		72ч. Всего часов по уч.плану на УП	72ч. Всего часов в сем. по уч.плану			
Приготовление и оформление холодной кулинарной продукции.	<p>Освоение приёмов приготовления и оформление холодной кулинарной продукции.</p> <p>Проведение инструктажа по охране труда, электро - и пожаробезопасности при освоении приёмов механической кулинарной обработки сырья, приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии и гигиены в пищевом производстве.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления холодной кулинарной продукции.</p> <p>Подбор производственного инвентаря, оборудования и инструментов.</p> <p>Освоение приёмов по минимизации потерь при кулинарной обработке сырья.</p> <p>Освоение правил проведения бракеража.</p> <p>Освоение приёмов по оформлению и подаче блюд.</p>	12	12			
	Всего часов	12	12			
Тема 3. Приготовление сладких блюд и напитков.	<p>Освоение приёмов приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Проведение инструктажа по охране труда, электро - и пожаробезопасности при освоении приёмов механической кулинарной обработки сырья, приготовления сладких блюд и напитков</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии и гигиены в пищевом производстве.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки</p>	12	12			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	4сем			
		72ч. Всего часов по уч.плану на УП	72ч. Всего часов в сем. по уч.плану			
	сырья и приготовления сладких блюд и напитков. Подбор производственного инвентаря, оборудования и инструментов. Освоение приёмов по минимизации потерь при кулинарной обработке сырья. Освоение правил проведения бракеража. Освоение приёмов по оформлению и подаче блюд.					
	Всего часов	6	6			
	Дифференцированный зачёт	6	6			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наличие учебных мастерских: учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

2.ИД Кнорус ЭБС Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2018 г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики

Обязательным условием проведения учебных занятий по учебной практике является наличие оборудованных рабочих мест учебного кулинарного цеха по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю является освоение МДК. 07.01.Выполнение работ по профессии «Повар»

4.4. Кадровое обеспечение практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
7.1. Готовить горячую кулинарную продукцию	Экспертная оценка выполнения практических заданий Моделирование практической ситуации
7.2. Готовить и оформлять холодную кулинарную продукцию.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Моделирование практической ситуации
7.3. Готовить сладкие блюда и напитки.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Моделирование практической ситуации

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.