

ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНА
Я ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ
ИНДУСТРИИ"

Подписано цифровой
подписью:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"
Дата: 2023.07.20 15:06:23
+02'00'

УТВЕРЖДАЮ

Директор БУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»

А.В. Даниленков
01 июня 2023г.

М.П.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих «16675 Повар» по программе подготовки
специалистов среднего звена
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2023 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:

Марфина Наталья Константиновна, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Е.А. Николаева

01 июня 2023 года

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (на базе основного общего образования) в части освоения основного вида деятельности (ВД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «16675 Повар»**

2. Цели и задачи практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена, обеспечивающей практико-ориентированную подготовку студентов и реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика проводится концентрированно в процессе освоения междисциплинарных курсов обучения в 4 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК.07.01 Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания.

Целью учебной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессионального модуля.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.

Программа учебной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

3. Условия организации практики

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика реализуется на базе учебного кулинарно-кондитерского цеха колледжа.

Материально-техническое обеспечение учебной практики является достаточным для достижения целей практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и оформлению дневника.

3.2 Общие требования к организации и проведения учебной практики

Учебная практика проводится концентрированно после освоения программ междисциплинарных курсов. Условием допуска обучающихся к учебной практике является отсутствие академической задолженности по междисциплинарному курсу МДК 07.01.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу практики;
- контролирует процесс проведения практики;
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики.

3.3 Информационное обеспечение организации и проведения практики

Общие нормативно-правовые документы: Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565

4. Комплект планирующих документов руководителя практики от образовательного учреждения входят:

- 4.1. Распоряжение по учебной части о направлении на учебную практику
- 4.2. Программа практики.
- 4.3. Дневник учебно-производственных работ.

5. Требования к результатам освоения учебной практики

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

а) общих компетенций:

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

б) профессиональных компетенций:

- 7.1 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
- 7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.
- 7.3 Готовить и оформлять супы и соусы.
- 7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
- 7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
- 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
- 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

Для успешного прохождения учебной практики студент по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен:

иметь практический опыт:

1. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
2. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
3. приготовления и оформления супов и соусов;
4. приготовления и оформления простых блюд из рыбы;
5. приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;
6. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
7. приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

уметь:

1. проверять органолептическим способом качества используемого для приготовления блюд и гарниров сырья;
2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров;
3. обрабатывать различными методами сырье;
4. нарезать, формовать предназначенные для приготовления продукты;
5. охлаждать, замораживать нарезанные полуфабрикаты;
6. готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, из рыбы, мяса, домашней птицы;
7. готовить и оформлять супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки;

знать:

1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
2. характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и гарниров;
3. технику обработки сырья;
4. способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;
5. температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
6. правила проведения бракеража;
7. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
8. правила хранения готовой продукции и полуфабрикатов;
9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров; правила их безопасного использования.

6. Структура и содержание практики

6.1. Объем учебной практики УП.07.01

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
УП.07.01 Учебная практика	144	Концентрированно	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание практики

Таблица 2

№ п/п	Виды работ учебной практики	Количество часов
1.	Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Оформление и подача. Требования к качеству (морковь, припущенная с зеленым горошком в молочном соусе № 312, картофель отварной с пассированным луком и грибами № 297, картофель жаренный во фритюре № 328, баклажаны, фаршированные овощами и грибами № 376, грибы в сметанном соусе № 342).	16
2.	Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких, блюд из каш. Оформление и подача. Требования к качеству (каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком № 380; вязкая каша пшенная с черносливом № 386; клецки манные с сыром № 389; каша жидкая манная № 390; крупеник гречневый № 391; запеканка рисовая с творогом № 393; биточки из перловки с творогом № 400).	16
3.	Приготовление простых блюд из бобовых, макаронных изделий. Оформление и подача. Требования к качеству (пюре из бобовых с грудинкой № 410; запеканка из бобовых и картофеля № 412; макароны запеченные с сыром № 421; макаронник № 422).	16
4.	Приготовление блюд из яиц, творога. Оформление и подача. Требования к качеству (яичная кашка с грибами № 428; омлет смешанный № 443; омлет фаршированный № 445; сырники по-киевски № 466; запеканка из творога № 469).	16
5.	Приготовление, оформление и подача, требования к качеству заправочных супов: суп картофельный с щавелем; молочных супов: суп молочный с лапшой домашней; супов-пюре: суп-пюре из цветной капусты; прозрачных супов: уха ростовская; холодных супов: свекольник холодный; качеству сладкий супов: суп-пюре из плодов сушеных	16
6.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству блюд из рыбы отварной, припущенной под польским соусом с гарниром; рыба жареная основным способом по-Ленинградски, рыба жареная во фритюре	16
7.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству блюд из рыбы запечённой по-Русски, кальмаров в сметанном соусе, котлет рыбных, зраз натуральных Донских	16
8.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и готовых блюд из них: мясо деликатесное, мясо, шпигованное с гарниром и соусом, зразы натуральные; блюд из натурально-рубленной и котлетной массы: шницель натурально-рубленный, котлеты особые	16
9.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов	16

	из птицы и готовых блюд из них: цыплята жареные табака, филе воздушное, плов; блюд из натурально-рубленной и котлетной массы: котлета Лакомка, котлеты из кур	
	Итого	144

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
7.1 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из овощей и грибов; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - обоснованный выбор производственного	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной</i>

	инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>практикам</i>
7.3 Готовить и оформлять супы и соусы	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении супов и соусов; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления супов и соусов; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению супов и соусов; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении блюд из рыбы; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления блюд из рыбы; - правильная последовательность	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>

	выполнения технологических операций по приготовлению блюд из рыбы; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	
7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и домашней птицы; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд мяса и домашней птицы; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок; - точность и правильность выполнения	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>

	органолептической оценки качества готовых блюд	
7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сладких блюд и напитков; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы <i>Промежуточная аттестация:</i>

		<i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> <i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- заданий экзамена по модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную	– грамотность устного и письменного изложения своих	

и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

7.1. Критерии оценки учебной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

8. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,-М.; Изд. центр «Академия», 2012г.
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2013г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.