**Министерство образования Московской области**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

 учреждение Московской области «Щелковский колледж»

 (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**профессионального модуля**

**ПМ .07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,**

**должностям служащих**

**(16675 ПОВАР)**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Организация-разработчик**:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж»

**Разработчики:**

Червочкина Елена Сергеевна, преподаватель высшей категории,

Вольбин Светлана Александровна, методист

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Стр.** |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Профессионального Стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В ходе учебной практики обучающимися осваиваются Виды профессиональной деятельности и Профессиональные компетенции, которые сформулированы на основе Трудовых функций и Трудовых действий, описанных в Профессиональном стандарте «Повар».

**1.1.Область применения программы**

 Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** по профессии **16675 Повар.**

 Рабочая программа учебной практики может быть использована для углубленной профессиональной подготовки специалистов, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки по профессии

16675 Повар.

**1.2. Цели и планируемые результаты учебной практики:**

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений в рамках модулей ПООП СПО по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и для профессии 16675 Повар.

**1.3. Требования к результатам освоения учебной практики**

 В результате прохождения учебной практики обучающийся должен

**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 основного производства организации питания;

 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;

**знать:**

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

Правила и технологии расчетов с потребителями;

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен **освоить:**

| **ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** | **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ** |
| --- | --- |
| ***Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места*** | ПК 7.01 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания |
| ПК 7.02 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара |
| ПК 7.03 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара |
|  | ПК 7.04 Упаковка и складирование 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 |
| ***Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий*** | ПК 7.05 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 7.06 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара |
| ПК 7.07 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара |
| ПК 7.08 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара |
| ПК 7.09 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара |
| ПК 7.10 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара |
| ПК 7.11 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара |
| ПК 7.12 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара |
| ПК 7.13 Приготовление блюд из яиц по заданию повара |
| ПК 7.14 Приготовление блюд из творога по заданию повара |
| ПК 7.15 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара |
|  |
| ПК 7.16 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара |
| ПК 7.18 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара |
| ПК 7.19 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара |
| ПК 7.20 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара |
| ПК 7.21 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара |
| ПК 7.22 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара |
| ПК 7.23 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара |
| ПК 7.24 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации |
| ПК 7.25 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара |
| ПК 7.26 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара |

**1.4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

 Объем времени, предусмотренный для учебной практики в рамках освоения профессии

16675 ПОВАР **-216 часов.**

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****занятия** | **Наименования тем учебных занятий**  | **Количество часов по темам** |
|  **1** | **3** | **5** |
| 1 |  **Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов** | **18** |
| 1.1 | Инструктаж по т/б. Вводное занятие. Понятие о кулинарии | 2 |
| 1.1 | Обработка клубнеплодов , корнеплодов, капустных и луковых овощей. Форма нарезки овощей. | 4 |
| 1.2 |  Блюда и гарниры из варёных ,припущенных и жареных овощей. Блюда из грибов. | 6 |
| 1.3 |  Обработка и подготовка овощей для фарширования .Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. | 6 |
| 2 |  **Технологическая подготовка и приготовление гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.** | 12 |
| 2.1 |  Подготовка круп к варке, каши жидкие ,вязкие, рассыпчатые, блюда из каш и бобовых, блюда из макаронных изделий. | 6 |
| 2.2 |  Варка яиц всмятку ,мешочек, вкрутую .Жаренные и запеченные яичные блюда. Холодные и горячие блюда из творога. | 6 |
| 3 |  **Технологическое приготовление изделий из теста** | 18 |
| 3.1 |  Дрожжевое тесто и изделия из него | 6 |
| 3.2 |  Бездрожжевое тесто и изделия из него | 6 |
| 3.3 |  Приготовление блинов и оладий. | 6 |
| 4 | **Технология приготовления супов и соусов** | **60** |
| 4.1 | Приготовление бульонов. Заправочные супы | 6 |
| 4.2 | Щи, борщи | 6 |
| 4.3 | Рассольники, солянки | 6 |
| 4.4 | Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями | 4 |
| 4.5 | Супы молочные | 2 |
| 4.6 | Супы-пюре, прозрачные супы | 6 |
| 4.7 | Сладкие и холодные супы | 2 |
| 4.8 | *Приготовление соусов* |  |
| 4.8.1 | Приготовление мучных пассировок, бульоны для соусов | 4 |
| 4.8.2 | Соусы красные на мясном и рыбном бульоне. | 6 |
| 4.8.3 | Соусы белые на мясном и рыбном бульоне | 6 |
| 4.8.4 | Соусы грибные | 2 |
| 4.8.5 | Соусы молочные, сметанные | 4 |
| 4.8.6 | Соусы яично-масляные, масляные смеси | 2 |
| 4.8.7 | Соусы холодные и желе, соусы сладкие | 2 |
| 4.8.8 | Соусы сладкие | 2 |
| 5 | **Технологическая обработка сырья и приготовление блюд из рыбы** | 24 |
| 5.1 | Обработка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатойПриготовление полуфабрикатов. | 6 |
| 5.2 | Приготовление рыбной и котлетной массы и полуфабрикатов из нее ,подготовка рыбы для фарширования. | 6 |
| 5.3 | Рыбы отварная, рыбы припущенная | 2 |
| 5.4 | Рыба жареная ,рыба запеченная. | 4 |
| 5.5 | Блюда из рыбной котлетной массы | 6 |
| 6 |  **Приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | 42 |
| 6.1 | Варка мясных продуктов | 6 |
| 6.2 | Жарка мяса крупными кусками | 6 |
| 6.3 | Жарка мяса натуральными порционными кусками | 6 |
| 6.4 | Жарка мяса мелкими кусками. Жарка мяса панированными кусками | 6 |
| 6.5 | Тушеные мясные блюда | 6 |
| 6.6 | Запеченные мясные блюда | 6 |
| 6.7 | Блюда из рубленого мяса | 6 |
| 6.8 | Блюда из котлетной массы | 6 |
| 6.9 | Блюда из субпродуктов | 6 |
| 6.10 | Отварная птица | 2 |
| 6.11 | Жареная птица и дичь | 2 |
| 6.12 | Тушеные блюда из птицы | 2 |
| 7 | **Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** | 18 |
| 7.1 | Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.  | 2 |
| 7.2 |  Бутерброды | 2 |
| 7.3 | Салаты, винегреты | 4 |
| 7.4 | Рыбные блюда и закуски | 4 |
| 7.5 | Мясные блюда и закуски | 4 |
| 7.6 | Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов | 2 |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.  Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

 Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологических процессов приготовления полуфабрикатов и готовых блюд»; Учебного кулинарного цеха.

**Оборудование** учебного кабинета «Технологических процессов приготовления полуфабрикатов и готовых блюд»:

- рабочее место преподавателя;

- комплект мелкого производственного инвентаря;

- комплект учебно-методической документации: методические указания для выполнения практических занятий, методические указания для выполнения лабораторных работ, образцы технологических и калькуляционных карт.

**Технические средства обучения**:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- DVDplayer;

- мультимедиа проектор;

- теле и видео аппаратура;

- DVD фильмы.

**Оборудование** «Учебного кулинарного цеха» и рабочих мест обучающихся:

-ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы;

-производственные столы, моечные раковины;

-электромеханическое оборудование (мясорубка), весоизмерительное оборудование;

-холодильное оборудование;

-гастроёмкости, лотки, миски и др.

**3.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

 Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла *рассредоточено.*

**3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

 Мастера производственного обучения, осуществляющие  руководство учебной  практикой обучающихся,  имеют   квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.