

**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
(16675 Повар, 12901 Кондитер)**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе среднего общего образования

Форма обучения: очная

Красноярск, 2022 г.

РАССМОТРЕНО:

цикловой методической комиссией
по специальности Поварское и
кондитерское дело

Протокол

от «01» 09 2022 г. № _____

Председатель ЦМК

 Т.М.Будилова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

 Н.А.Герасименко

«05» 09 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Исполнительный директор

Сибирской Ассоциации Гостеприимства

 И.В. Максимова

«02» 09 2022 г.



Программа практики ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу 43.00.00 Сервис и туризм, утвержден от 09.10.2016 № 1569 приказом Министерства образования и науки РФ. Примерной основной образовательной программы (рег. номер 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре 19.05.2017). Профессионального стандарта «Повар», приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Организация-разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса».

Разработчики:

Будилова Татьяна Михайловна - преподаватель

Николаева Вера Васильевна - мастер производственного обучения

Торбич Светлана Владимировна - методист

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Программа практики ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по специальности и соответствующих профессиональных компетенций:

ДПК 7.1	Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы, мяса, домашней птиц
ДПК 7.2	Владеть технологией приготовления бульонов, осуществлять приготовление и подготовку к реализации, порционирование (комплектацию) и раздачу супов, холодных и горячих соусов.
ДПК 7.3	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.
ДПК 7.4	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.
ДПК 7.5	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации порционирование (комплектацию) и раздачу простых блюд из рыбы.
ДПК 7.6	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации, порционирование (комплектацию) и раздачу простых блюд из мяса, домашней птицы.
ДПК 7.7	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации, порционирование (комплектацию) и раздачу блюд из яиц и творога, изделия из теста.
ДПК 7.8	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации, порционирование (комплектацию) и раздачу холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.

1.2 Цели и задачи программы практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих обучающийся в ходе освоения программы практики должен освоить следующие профессиональные компетенции:

<p>ДПК 7.1 Организовывать подготовку, уборку рабочих мест для различных видов деятельности</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;- уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;- проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;- упаковке и складированию 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.
<p>ДПК 7.2 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none">- обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара;- приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;- порционировании (комплектации), раздаче блюд из овощей и грибов по заданию повара. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- готовить блюда из традиционных видов овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из традиционных видов овощей и грибов;- отпускать готовые блюда из традиционных видов овощей и грибов 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 из традиционных видов овощей и грибов;- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления из традиционных видов овощей и грибов и экономно расходовать его;- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда из традиционных видов овощей и грибов.

<p>ДПК 7.3 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и других продуктов для приготовления блюд, и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста - приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; - приготовлении блюд из яиц по заданию повара; - приготовлении блюд из творога по заданию повара - порционировании (комплектации), раздаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста; - отпускать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста 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 и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста и экономно расходовать его; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.
<p>ДПК 7.4 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации супов.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара; - порционировании (комплектации), раздаче супов, бульонов и отваров; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить супы, бульоны и отвары по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении супов, бульонов и отваров; - отпускать готовые супы, бульоны и отвары 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 супов, бульонов и отваров; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

<p>ДПК 7.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов.</p>	<p>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления супов, бульонов и отваров и экономно расходовать его.</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке по заданию повара пряностей, приправ, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления холодных, и горячих соусов; - приготовлении простых холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить простые холодные и горячие соусы по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - отпускать готовые простые холодные и горячие соусы 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 простых холодных и горячих соусов; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления простых холодных и горячих соусов и экономно расходовать его.
<p>ДПК 7.6 Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление и подготовку к реализации блюд из рыбы.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке по заданию повара пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления блюд из рыбы; - подготовке рыбных полуфабрикатов по заданию повара - приготовлении блюд из рыбы по заданию повара; - упаковке готовых блюд из рыбы на вынос по заданию повара <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда из рыбы по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из рыбы; - отпускать готовые блюда из рыбы 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 из рыбы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд из рыбы и экономно расходовать его.
<p>ДПК 7.7. Осуществлять приготовление и</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке по заданию повара пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;

<p>подготовку к реализации блюд из мяса, домашней</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, дичи и кролика по заданию повара; - приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика по заданию повара; - упаковке готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика на вынос по заданию повара;
<p>птицы, дичи и кролика.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы дичи и кролика; - отпускать готовые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика 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 из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика и экономно расходовать его.
<p>ДПК 7.8. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке по заданию повара пряностей, приправ и других продуктов для приготовления холодных блюд, и закусок; - процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинки продукции по заданию повара; - приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - упаковке готовых холодных блюд и закусок на вынос по заданию повара; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить холодные блюда и закуски по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок; - отпускать готовые холодных блюд и закусок 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 холодных блюд и закусок; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его.

1.3 Количество часов на освоение программы практики

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих.

Практика проводится в форме практической подготовки, в том числе:

Учебной практики – всего **4** недели (**144** часа.)

Производственной практики – всего **4** недели (**144** часа).

Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практике.