

**Приложение 7.10**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ  
ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира** в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ): приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

### 1.1. Цели и задачи учебной практики

Основная цель учебной практики–формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.06 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

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

#### **иметь практический опыт:**

- в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;
- в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;
- в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента;
- в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

**1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.06 - 144 часа.**

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.06 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ВД 1	приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.
ПК 6.3.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПК 6.1-6.4	ПМ 06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	144	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни и кухни народов мира;</li> <li>- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих блюд и закусок. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни и кухни народов мира;</li> <li>- Оценка качества готовых блюд, выявление и устранение возможных дефектов.</li> </ul>	Тема 1.Организация и техническое оснащение кулинарного и кондитерского цеха. Техника безопасности при приготовлении блюд региональной кухни и кухни народов мира.	24
				Тема 2.Технология приготовления блюд региональной кухни.	24
				Тема 3. Технология приготовления блюд Итальянской и французской кухни.	24
				Тема 4.Технология приготовления блюд Немецкой и Английской кухни.	24
				Тема 5.Технология приготовления блюд Американской кухни.	24
				Тема 6. Технология приготовления блюд среднеазиатской кухни.	24
	<b>Всего часов:</b>				144

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>ПМ.06 . Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира</b>		<b>144</b>	
Раздел 1. Организация и техническое оснащение кулинарного и кондитерского цеха. Техника безопасности при приготовлении блюд региональной кухни и кухни народов мира.	Содержание		
	1 Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	6	2
	2 Организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	6	2
	3 Техника безопасности при работе в холодном и горячем цехах при приготовлении блюд региональной кухни и кухни народов мира.	6	2
	4 Техника безопасности при работе в кондитерском цехе при приготовлении кондитерских изделий региональной кухни и кухни народов мира.	6	2
Раздел 2. Технология приготовления блюд региональной кухни.	1 Приготовление холодных блюд региональной кухни.	6	2
	2 Приготовление горячих блюд региональной кухни.	6	2
	3 Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	6	2

	4	Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	6	2
Раздел 3. Технология приготовления блюд итальянской и французской кухни.	1	Приготовление блюд итальянской кухни.	6	2
	2	Приготовление блюд итальянской кухни.	6	2
	3	Приготовление блюд французской кухни.	6	2
	4	Приготовление блюд французской кухни.	6	2
Раздел 4. Технология приготовления блюд немецкой и английской кухни.	1	Приготовление блюд немецкой кухни.	6	2
	2	Приготовление блюд немецкой кухни.	6	2
	3	Приготовление блюд английской кухни.	6	2
	4	Приготовление блюд английской кухни.	6	2
Раздел 5. Технология приготовления блюд американской кухни.	1	Приготовление холодных блюд и закусок американской кухни.	6	2
	2	Приготовление горячих блюд американской кухни.	6	2
	3	Приготовление горячих блюд американской кухни.	6	2
	4	Приготовление десертов американской кухни.	6	2
Раздел 6. Технология приготовления блюд среднеазиатской кухни.	1	Приготовление холодных блюд и закусок среднеазиатской кухни.	6	2
	2	Приготовление горячих блюд среднеазиатской кухни.	6	2
	3	Приготовление горячих блюд среднеазиатской кухни.	6	2
	4	Приготовление десертов среднеазиатской кухни.	6	2
Всего:			<b>144</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира** предполагает наличие учебного кулинарного и кондитерского цеха, либо возможности прохождения практики на предприятии.

**Оснащение лабораторий:**

**Оборудование:**

- электронные весы;
- пароконвектомат;
- овощерезка;
- фритюрница;
- эл.сковорода;
- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- холодильники;
- эл. плиты;
- морозильная камера;
- производственные столы.

**Инструменты и приспособления:**

- Гастрономические ножи;
- Формовочные лопатки;
- Овощечистки;
- Разделочные доски;
- Ножницы.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится рассредоточенно, в процессе изучения теоретической части раздела профессионального модуля.

Учебная практика проводится обучающимися самостоятельно под руководством мастера производственного обучения.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте в форме дифференцированного зачета и на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету и квалификационному экзамену является - отработка практических навыков по ПМ

**06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира, освоение ПК и ОК по данному модулю.**

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.