

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«Костромской торгово-экономический колледж»**

Согласовано:  
Генеральный директор  
ООО «Азимут Кострома»

\_\_\_\_\_ А.В. Зубков

Подпись  
«22» мая 2019 г.  
Дата согласования

**ПРОГРАММА**

**учебной практики по ПМ.07 Выполнение работ  
по профессии рабочего 16675 Повар**

код, название модуля

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код, название

Кострома, 2019

Программа рассмотрена  
на заседании ЦМК  
механико-технологических дисциплин

Протокол от \_\_\_\_\_

Председатель ЦМК

Ф.И.О. Березкина А.И. \_\_\_\_\_  
подпись

Автор: Гогин Е.Г. – мастер  
производственного обучения

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 н

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Е.А. Лебедева

22.05..2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>2</b>
<b>2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07. Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»</b>	<b>3</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07. Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»</b>	<b>5</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО 07. Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»</b>	<b>10</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07. Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»</b>	<b>11</b>
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>15</b>

I.

## II. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291

Практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы (ОПОП). Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика проводится ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ. 07. «Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар» концентрировано. Она направлена на освоение профессии рабочего 16675 «Повар», так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности. В этом случае студент получает квалификацию по рабочей профессии.

Учебная практика направлена на формирование у студента практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. В процессе практики, обучающиеся последовательно отрабатывают навыки работы на всех этапах технологического процесса: организация рабочего места повара, приемка и обработка сырья, приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции, тепловая обработка, порционирование, подготовка посуды для подачи блюда, оформление и подача готового блюда. При прохождении практики необходимо прививать профессиональные навыки, умение рационально использовать рабочее время, экономно расходовать сырье, бережно относиться к инструментам и оборудованию, знакомиться с инновационными методами и приемами работы.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа – мастера производственного обучения. Они организуют и контролируют реализацию программы практики студентами колледжа, а также условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности. Результаты отработки заданий по видам работ оформляются в виде дневника, отчёта, в котором даётся краткое описание самостоятельно выполненных заданий и вопросов. Практика завершается дифференцированным зачетом освоенных студентами общих и профессиональных компетенций.

## **II. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Область применения программы.**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по профессии рабочего 16675 «Повар». Она направлена на освоение соответствующих общих и профессиональных 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.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

## **2.2. Цели и задачи учебной практики**

**Цель учебной практики:** овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности: «Выполнение работ по профессии рабочего 16675 «Повар», в том числе соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

### **Задачи учебной практики:**

- обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для профессии рабочего 16675 «Повар»;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- формирование навыков в области приготовления, оформления и подачи сложной горячей кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления и коммуникативных навыков;
- подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин.

### **2.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего - 6 недель , 216 часов.

## **III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **3.1. Тематический план учебной практики**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Количество часов/дней</b>
1.	Вводное занятие. Задачи учебной практики.	6 час/1 день
2.	Обработка и подготовка овощей, грибов.	6 час/1 день
3.	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.	6 час/1 день
4.	Обработка мяса. Ассортимент полуфабрикатов из мяса.	30 час/5 дней
5.	Обработка субпродуктов. Обработка домашней птицы, дичи. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	6 час/1 день
6.	Приготовление супов и соусов.	42 час/7 дней
7.	Приготовление блюд и гарниров из овощей.	6 час/1 день
8.	Приготовление каш.	6 час/1 день
9.	Приготовление блюд из рыбы.	6 час/1 день
10.	Приготовление блюд из мяса.	12 час/2 дня
11.	Приготовление блюд из птицы.	6 час/1 день
12.	Приготовление блюд из субпродуктов.	6 час./1 день
13.	Приготовление блюд из яиц и творога.	6 час./1 день

14.	Приготовление горячих сладких блюд и напитков.	6 час./1 день
15.	Приготовление мучных блюд.	6 час./1 дня
16.	Приготовление салатов.	18 час./3 дня
17.	Приготовление холодных закусок.	6 час./1 день
18.	Приготовление холодных сладких напитков.	12 час./2 дня
19.	Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий.	12 час./2 дня
20.	Отпуск готовой кулинарной продукции.	6 час./1 дня
21.	Дифференцированный зачет	6 час./1 день
<b>Итого</b>		<b>216 час./ 36 дней</b>

### **3.1. Содержание учебной практики**

#### **Тема 1. Вводное занятие. Задачи учебной практики.**

Задачи учебной практики. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой учебной практики, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с графиками перемещения студентов по рабочим местам, порядок получения и хранения спецодежды, ведения дневников. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации оборудования и оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях. Знакомство с нормативной и технологической документацией, основными категориями персонала, правилами личной гигиены.

#### **Тема 2. Обработка и подготовка овощей, грибов.**

Организовать рабочее место для обработки овощей и грибов. Проанализировать технологический цикл блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей. Анализ основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей. Проанализировать технологический цикл блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.



### **Тема 3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.**

#### **Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.**

Организовать рабочее место для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Проанализировать технологический цикл приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.

### **Тема 4. Обработка мяса. Ассортимент полуфабрикатов из мяса.**

Организовать рабочее место для разделки туш. Анализ пищевой ценности, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к качеству готовых блюд. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.

### **Тема 5. Обработка субпродуктов. Обработка домашней птицы, дичи. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.**

Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Анализ пищевой ценности, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества домашней птицы, дичи, кролика. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Проанализировать технологический цикл приготовления блюд из домашней птицы. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к качеству готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Требования к качеству и оформлению блюд из птицы. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.

Обработка домашней птицы, дичи. Виды заправок, приготовление полуфабрикатов.

### **Тема 6. Приготовление супов и соусов.**

Организовать рабочее место для производства простых соусов.

Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение

органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Использовать ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Простые холодных и горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.

#### **Тема 7. Приготовление блюд и гарниров из овощей.**

Блюда и гарниры из овощей вареных и припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.

#### **Тема 8. Приготовление каш.**

Приготовление каш разной консистенции. Изделия из каш. Приготовление блюд и гарниров макаронных изделий.

#### **Тема 9. Приготовление блюд из рыбы.**

Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Рыба жареная во фритюре. Приготовление блюд из тушеной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы.

#### **Тема 10. Приготовление блюд из мяса.**

Приготовление блюд из мяса отварного. Порционные блюда. Филе, лангет, эскалоп с гарниром. Антрекот, ромштекс с гарниром. Приготовление поджарки, бефстроганов с гарниром. Приготовление блюд из мясной котлетной массы. Тефтели, зраза с гарниром. Блюда из тушеного мяса. Гуляш с гарниром, азу, жаркое по-домашнему. Рагу из баранины, свинины. Плов из баранины. Блюда из запеченного мяса. Котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки по-казацки.

#### **Тема 11. Приготовление блюд из птицы.**

Блюда из жареной, отварной птицы с гарниром. Блюда из тушеной птицы.

#### **Тема 12. Приготовление блюд из субпродуктов.**

Блюда из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски. Почки по-русски, почки в соусе.

### **Тема 13 . Приготовление блюд из яиц и творога.**

Яйцо всмятку, в «мешочек», вкрутую, яичница. Омлет натуральный, смешанный, фаршированный. Яйца запеченные. Драчена. Горячие блюда из творога: сырники, блинчики с творогом, вареники с творогом, вареники ленивые. Запеканка творожная, соус сладкий.

### **Тема 14 . Приготовление горячих сладких блюд и напитков.**

Яблоки печеные, гренки с фруктами, чай с сахаром, лимоном, вареньем. Кофе черный, на молоке. Какао.

### **Тема 15. Приготовление мучных блюд.**

Приготовление пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников. Приготовление теста для блинчиков, блинов, оладий.

### **Тема 16 . Приготовление салатов.**

Приготовление винегрета, салата картофельного. Заправки. Салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров. Салат из зеленого лука. Салат из редиса. Салат из свежей капусты, из квашеной капусты. Приготовление салата мясного, рыбного. Салат столичный. Приготовление салата: морковь со сметаной, редька со сметаной.

### **Тема 17 . Приготовление холодных закусок.**

Приготовление холодных закусок: сельдь с луком, сельдь с гарниром. Сельдь рубленая, килька с луком. Рыба под маринадом. Ветчина, колбаса, корейка с гарниром. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами холодного цеха. Приготовление бутербродов.

### **Тема 18 . Приготовление холодных сладких напитков.**

Компоты из свежих фруктов и ягод, из сушеных фруктов и ягод и консервированных. Кисели из свежих фруктов и ягод, из сока, джема, варенья. Кисель из концентрата, кисель молочный.

### **Тема 19. Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий.**

Фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него. Приготовление теста опарным способом и изделия из него. Формовка и выпечка изделий.

### **Тема 20. Отпуск готовой кулинарной продукции.**

Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд и напитков. Порционирование и отпуск блюд, напитков. Ознакомление с работой посудомоечного отделения. Взаимосвязь с раздачей.

### **Тема 21. Дифференцированный зачет.**

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от ОГБПОУ «КТЭК» об уровне освоения общих и профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

## **IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы предполагает наличие учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

### **4.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики**

#### **Основная литература**

1. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. - 6-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 61 с. – 1 экз
2. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т. С. Голубкина и др. - 2-е изд., перераб. - М.: Академия, 2014. - 544 с. – 1 экз.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с. – 1 экз.
4. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с. - 1 экз

5. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
6. Максимов, А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
7. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
8. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru). – 1 экз.
9. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с. – 1 экз.
10. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
11. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
12. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
13. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М: Академия, 2013. – 400 с. – 1 экз.
14. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
15. Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
16. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
17. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. - 1 экз.
18. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015 – 1 экз.
19. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
20. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2015 – 190 с. – 1 экз.
21. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.
22. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник / Т. А. Качурина. - М.: Академия, 2015. – 1 экз.

### **Дополнительные источники**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с. - 1 экз.
2. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с. – 1 экз.
3. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
5. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2015. – 1 экз.
6. Качурина, Т. А. Контрольные материалы по профессии “Повар” / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
7. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
8. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Академия 2015. – 1 экз.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум / Т. А. Качурина. - М.: Академия, 2015. – 1 экз.
10. Журналы: «Питание и общество», « Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

### **Интернет – ресурсы:**

- <http://www.gotovim.ru/national/> Журнал кулинарных открытий
- <http://www.suharevka.ru/consulting/20st8.doc> Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
- <http://www.ru.scook.com/> русская кухня
- <http://salads.ru/cooking/cooking1.htm> Кулинарные рецепты и кулинарные книги. Питание и всё о нём. Кухни России и народов мира.

### **4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Костромской торгово-экономический колледж".

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

### 5.1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Выполнение работ по профессии рабочего 16675 «Повар», в том числе общими и профессиональными компетенциями:

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
ОК. 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи; -рациональное распределение времени на все этапы решения задачи.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
ОК.3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;	работы.
ОК.4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
ОК.6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать 5 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
ОК.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
ОК.8.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе



необходимого уровня физической подготовленности	поддержание необходимого уровня физической подготовленности	работы.
ОК.9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (да / нет)</b>
ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Соответствие нормативным документам	
	2. Подготовка оборудования и инвентаря	
	3. Подготовка сырья. Соответствие эталону качества. - внешний вид; - цвет; - запах; - консистенция	
	1. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	1. Соответствие эталону качества	
	2. Внешний вид (соответствует данному блюду).	
	3. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.	
	4. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	

ассортимента.		
ПК.2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	4. Соответствие нормативным документам	
	5. Подготовка оборудования и инвентаря	
	6. Подготовка сырья. Соответствие эталону качества. - внешний вид; - цвет; - запах; - консистенция	
ПК.2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2. Соответствие эталону качества	
	3. Внешний вид (соответствует данному блюду)	
	4. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.	
	5. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК.2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	5. Соответствие эталону качества	
	6. Внешний вид (соответствует данному блюду).	
	7. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.	
	8. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК.2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Соответствие эталону качества	
	2. Внешний вид (соответствует данному блюду).	
	3. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.	
	4. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК.2.5. Осуществлять	1. Соответствие эталону качества	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2. Внешний вид (соответствует данному блюду).	
	3. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.	
	4. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК.2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Соответствие эталону качества	
	2. Внешний вид (соответствует данному блюду).	
	3. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.	
	4. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Соответствие эталону качества	
	2. Внешний вид (соответствует данному блюду).	
	3. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.	
	4. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК.3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	1. Соответствие эталону качества	
	2. Внешний вид (соответствует данному блюду).	
	3. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.	

реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК. 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Соответствие нормативным документам	
	2. Подготовка оборудования и инвентаря	
	3. Подготовка сырья. Соответствие эталону качества. - внешний вид; - цвет; - запах; - консистенция	

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГБПОУ «КОСТРОМСКОЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю

\_\_\_\_\_

подпись, печать

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**ОТЧЕТ**

по учебной практике по профессиональному модулю  
ПМ.07. «Выполнение работ по профессии рабочего 16675 «Повар».  
обучающегося 2 курса группы № 2-3  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ФИО обучающегося

ОЦЕНКА: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной организации:

\_\_\_\_\_

ФИО, должность

Кострома 2020

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

### Характеристика

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы № \_\_\_\_\_  
 специальности \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

\_\_\_\_\_

ФИО обучающегося

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

прошел (ла) учебную практику в ОГБПОУ «Костромской торгово -  
 экономический колледж».

За время прохождения практики \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О. студента)

показал (а) (высокий, средний, низкий) уровень теоретической подготовки,  
 (отличное) умение применять и использовать знания, полученные в колледже,  
 для решения поставленных перед ним (ней) практических задач.

В период прохождения практики освоил(а) общие и профессиональные  
 компетенции:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

В целом работа студента заслуживает оценки \_\_\_\_\_.

Руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О., должность)

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
**ФИО**  
 обучающийся (аяся) \_\_\_\_\_ курса, группы № \_\_\_\_\_ специальности:  
 \_\_\_\_\_  
*код и наименование*  
 прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю  
 \_\_\_\_\_  
*наименование профессионального модуля, вида практики*  
 в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  
 в организации \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
*наименование организации, юридический адрес*

<b>Общие компетенции</b>	<b>Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций: высокий, средний, низкий</b>	<b>Качество выполнения работ (соответствует/не соответствует-рекомендации; заполняется руководителем практики от организации)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
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.		
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для		



<p>приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>		
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>		
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>		

оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с		

инструкциями и регламентам.		
-----------------------------	--	--

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной организации:  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

подпись ФИО, должность

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

## Дневник

прохождения учебной практики  
обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы № \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

код и наименование специальности

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ФИО обучающегося

Период практики:

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Наименование организации, юридический адрес:

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной организации:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ФИО, должность



**Задание на прохождение  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07.  
Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»**

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Количество часов/дней</b>
1.	Вводное занятие. Задачи учебной практики. Ознакомление с предприятием.	6 час/1 день
2.	Обработка и подготовка овощей, грибов.	6 час/1 день
3.	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.	6 час/1 день
4.	Обработка мяса. Ассортимент полуфабрикатов из мяса.	30 час/5 дней
5.	Обработка субпродуктов. Обработка домашней птицы, дичи. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	6 час/1 день
6.	Приготовление супов.	42 час/7 дней
7.	Приготовление блюд и гарниров из овощей.	6 час/1 день
8.	Приготовление каш.	6 час/1 день
9.	Приготовление блюд из рыбы.	6 час/1 день
10.	Приготовление блюд из мяса.	12 час/2 дня
11.	Приготовление блюд из птицы.	6 час/1 день
12.	Приготовление блюд из субпродуктов.	6 час./1 день
13.	Приготовление блюд из яиц и творога.	6 час./1 день
14.	Приготовление горячих сладких блюд и напитков.	6 час./1 день
15.	Приготовление мучных блюд.	6 час./1 дня
16.	Приготовление салатов.	18 час./3 дня
17.	Приготовление холодных закусок.	6 час./1 день
18.	Приготовление холодных сладких напитков.	12 час./2 дня
19.	Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий.	12 час./2 дня
20.	Отпуск готовой кулинарной продукции.	6 час./1 дня
21.	Дифференцированный зачет	6 час./1 день
<b>Итого</b>		<b>216 час./ 36 дней</b>