

**Аннотация**  
**рабочей программы**  
**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПМ.07**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.1. Область применения программы учебной практики**

Программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики по ПМ. 07**

В результате освоения программы учебной практики по ПМ.07 студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии 16675 Повар, Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу учебной практики СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии 16675 Повар, Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.

ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4.	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
ПК 7.9.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 7.10	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 7.11.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 7.12.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

### 1.2.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 13	Мотивированный к качественному труду
ЛР 14	Умеющий реализовывать лидерские качества на производстве
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

В результате освоения программы учебной практики по ПМ.07 студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;</li> <li>– приготовления основных супов и соусов;</li> <li>– обработки рыбного сырья;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>– обработки сырья;</li> <li>– мяса, птицы, дичи, кролика;</li> <li>–приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>–подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>–приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>–приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>–приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>–контроля качества сырья и готовых кулинарных и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий;</li> <li>–ведения технологического процесса производства кулинарных и мучных кондитерских, хлебобулочных изделий;</li> <li>– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кулинарных, хлебобулочных и мучных, кондитерских изделий.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценить качество готовых изделий;</li> <li>– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий;</li> <li>– рассчитывать производственные рецептуры для приготовления блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий;</li> <li>– рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве блюд, кулинарных изделий мучных кондитерских и хлебобулочных изделий;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>– обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>– обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд и изделий.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>– способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления блюд;</li> <li>– способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>– состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов</li> </ul>

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ.07:МДК 07.01**  
Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 72 часа

#### **1.4. Форма контроля:**

**Учебная практика** –4 семестр, 6 семестр, зачет

#### **1.5. Формы проведения практики**

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителя учебной практики, назначенного приказом директора ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

#### **1.6. Место и время проведения учебной практики**

Время прохождения практики определяется графиком учебного процесса.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики – 6 часов и не более 36 часов в неделю.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

На обучающихся, проходящих учебную практику в учебно-производственных мастерских техникума распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в техникуме.

#### **1.7. Отчетная документация обучающегося по результатам практики**

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

- Дневник по учебной практике,
- аттестационный лист по учебной практике.