

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 1/18

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 2/18

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Составитель: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 3/12

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	17

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017 Лист 4/18
--------------------	--------------------------	------------------------------------

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа учебной практики по профилю специальности (далее программа практики) является составной частью профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар** программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Базой практики является социальный партнер по направлению технология продукции общественного питания.
(место проведения практики)

1.2. Место практики в структуре рабочей программы профессионального модуля:

Учебная практика по профилю специальности (далее практика) проводится в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.07 концентрированно.

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

Целью практики является формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для освоения вида профессиональной деятельности в области технологии продукции общественного питания:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 5/18

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.9. Готовить простые супы.

ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.11. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 6/18

ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7. 20. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.27. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.28. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.29. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.30. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.31. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 7/18

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 8/18

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
-
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 9/18

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 10/18

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 11/18

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 12/18

– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Количество часов на освоение программы практики:

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, учебным планом и рабочей программой профессионального модуля.

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **108** часов по МДК.07.01 Технология приготовления продукции общественного питания.

1.5. Форма аттестации по практике:

Формой аттестации по практике является **дифференцированный зачет**. Зачет выставляется после освоения студентом всех предусмотренных видов работ, что указывается руководителем практики в характеристике.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 13/18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1.	Знакомство с базой учебной практики. Прохождение инструктажа по ТБ и БТ. изучение нормативно-технической документации.	6	оценка практической деятельности
2.	Отработать первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	6	оценка практической деятельности
3.	Отработать технологию приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	6	устный опрос, оценка практической деятельности
4.	Отработать подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	6	оценка практической деятельности
5.	Отработать технологию приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы.	6	оценка практической деятельности
6.	Отработать технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий	6	оценка практической деятельности
7.	Отработать технологию приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	6	оценка практической деятельности
8.	Отработать технологию приготовления бульонов и отваров, приготовления простых супов из них	6	оценка практической деятельности
9.	Отработать технологию приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов и приготовления простых холодных и горячих соусов	6	оценка практической деятельности
10.	Отработать технологию обработки рыбы с костным скелетом, приготовления полуфабрикатов и простых блюда из них	6	оценка практической деятельности
11.	Отработать технологию обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, готовить и оформлять простые блюда из них	6	оценка практической деятельности
12.	Отработать технологию приготовления и оформления холодных блюд и закусок	6	оценка практической деятельности
13.	Отработать технологию приготовления и оформления сладких блюд и напитков	6	оценка практической деятельности
14.	Отработать технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба	6	оценка практической деятельности
15.	Отработать технологию приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем	6	оценка практической деятельности
16.	Отработать технологию приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	6	оценка практической деятельности
17.	Отработать технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.	6	оценка практической деятельности
18.	Составление отчетной документации учебной практики (презентация, технологические карты, схемы, конспекты занятий). Защита практики (представление отчета в виде презентации).	6	оценка практической деятельности
Всего:		108	д/зачет

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 14/18

2.2. Содержание практики

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК 07	1. Знакомство с базой учебной практики. Прохождение инструктажа по ТБ и БТ. изучение нормативно-технической документации	Ознакомление с базой практики и производственной структурой предприятия	1	ОК 1-8	.
		Знакомство с работой повара	2		
		Изучение комплекта нормативно-технической и технологической документации	1		
		Составление перечня документации	2		
		Итого:	6		
МДК 07	2. Отработать первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-8	ПК 7.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		составление отчета	0,5		
		Итого:	6		
МДК 07	3. Отработать технологию приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	4. Отработать подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	5. Отработать технологию приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1 - 8	ПК 7.4.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	6. Отработать технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1 - 8	ПК 7.5.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	7. Отработать технологию приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.6.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК 07	8. Отработать технологию приготовления бульонов и отваров, приготовления простых супов из них	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.8 ПК 7.9
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	9. Отработать технологию приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов и приготовления простых холодных и горячих соусов	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.10 ПК 7.11
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	10. Отработать технологию обработки рыбы с костным скелетом, приготовления полуфабрикатов и простых блюда из них	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.12. ПК 7.13. ПК 7.14.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	11. Отработать технологию обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, готовить и оформлять простые блюда из них	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.15. ПК 7.16. ПК 7.17. ПК 7.18.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	12. Отработать технологию приготовления и оформления холодных блюд и закусок	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.19. ПК 7.20. ПК 7.21. ПК 7.22.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	13.Отработать технологию приготовления и оформления сладких блюд и напитков	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.23. ПК 7.24. ПК 7.25
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	14.Отработать технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.26.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		
МДК 07	15.Отработать технологию приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.27.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:	6		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 16/18

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК 07	16.Отработать технологию приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 7.27. ПК 7.28.
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:		6	
МДК 07	17.Отработать технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	ПК 8.29. ПК 8.30. ПК 8.31
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:		6	
МДК 07	18. Составление отчетной документации учебной практики (презентация, технологические карты, схемы, конспекты занятий). Защита практики (представление отчета в виде презентации).	получение продуктов и подготовка рабочего места	1	ОК 1-8	
		выполнение технологического процесса	5		
		Итого:		6	ОК 1-8
ВСЕГО:			108		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017 Лист 17/18
----------------------------	---------------------------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Нормативные документы:

Нормативные документы:

1. «ПРОФИКС» Санкт-Петербург 2003 г. [Электронное пособие]
2. Межотраслевые Правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011-2000 с 01.07.2000 г. (постановление Минтруда России от 24.12.1999 г. №52).
3. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда работников системы общественного питания (постановление Минтруда России от 24.05.2002 г.; №36)

Основные источники:

4. Скороходова Е.А. Выполнение работ по профессии 16675 Повар. Курс лекций. ГАПОУ ЧАО «ЧМК» 2016г.
5. Скороходова Е.А. Выполнение работ по профессии 16675 Повар. Практикум. ГАПОУ ЧАО «ЧМК» 2016г.
6. Скороходова, Е. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Анадьрь : ЧМК, 2014. - 1 эл. опт. диск (CD-R).

Дополнительные источники:

7. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для студентов НПО/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 400 с.
8. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для студентов НПО/ Н.И. Дубровская. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 160 с.
9. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 304 с.

3.2. Материально-техническое обеспечение:

- укомплектованная база практики: социального партнера, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2017
		Лист 18/18

— договор.