


МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 Л.Ф. Пелевина  
«22» 04 2020г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ  
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ  
СЛУЖАЩИХ**

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОВЗ</b>	<b>16</b>
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>18</b>

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 – является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и направлена на формирование у обучающихся *общих* (ОК) и *профессиональных компетенций* (ПК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения 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

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.

ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа .

ДПК 7.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование.

ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками.

ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа.

ДПК 7.2.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.

ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и

кулинарные изделия.

ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

ДПК 7.3.3. Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.

ДПК 7.3.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

## **1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

**Задачей** учебной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является освоение видов профессиональной деятельности, т.е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля.

**Цель** учебной практики: закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности, получение рабочей профессии по специальностям, предусматривающих присвоение соответствующего квалификационного разряда.

С **целью** овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики, должен:

### **иметь практический опыт:**

- контроля безопасности полуфабрикатов и готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- контроля качества и безопасности готовой хлебобулочной продукции.
- подготовки для анализа лабораторных приборов и оборудования.
- анализирования полуфабрикатов и готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- анализирования готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- оформления производственной и технологической документации, протоколов анализа при контроле качества.

- организации рабочего места для изготовления полуфабрикатов и готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- подготовки профессионального инвентаря повара и оборудования к работе.
- подготовки рабочего места для изготовления готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- приготовления сложных блюд горячей кулинарной продукции и сложных напитков.
- оформления и подачи сложных блюд горячей кулинарной продукции и напитков.
- организации рабочего места для изготовления сложных хлебобулочных изделий.
- организации рабочего места для изготовления мучных кондитерских изделий.
- приготовления полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий, кондитерской и шоколадной продукции.
- презентации и продажи полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий, кондитерской и шоколадной продукции..
- приготовления десертов.
- приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

#### **уметь:**

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными физико-химическими способами.
- органолептически оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.
- работать с основными видами лабораторных приборов и оборудования.
- органолептически оценивать качество полуфабрикатов и готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- органолептически оценивать качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- физико-химически оценивать качество полуфабрикатов и готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- физико-химически оценивать качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- правильно оформлять производственную и технологическую документацию, протоколы анализов, лабораторные журналы.
- правильно организовывать рабочее место повара.
- выполнять инструкции и задания шеф-повара или су-шефа по организации рабочего места.
- правильно подготовить инвентарь и профессиональное поварское оборудование повара к работе.
- правильно приготовить сложные блюда горячей кулинарной продукции.

- правильно приготовить сложные напитки.
- правильно оформить и презентовать сложные блюда горячей кулинарной продукции, напитки.
- правильно организовывать рабочее место кондитера.
- выполнять инструкции и задания шеф-кондитера или начальника цеха по организации рабочего места.
- правильно приготовить полуфабрикаты из теста для сложных хлебобулочных изделий.
- правильно приготовить полуфабрикаты кондитерской и шоколадной продукции.
- правильно приготовить отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- правильно приготовить десерты.
- правильно приготовить кондитерскую и шоколадную продукцию.
- правильно подготовить инвентарь и профессиональное кондитерское оборудование кондитера к работе.
- правильно подготовить рабочее место кондитера к производственному процессу.

**знать:**

- виды лабораторной и химической посуды для анализа полуфабрикатов и готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- виды лабораторной и химической посуды для анализа готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- способы мытья, обработки и сушки лабораторной посуды.
- правила эксплуатации основных видов лабораторных приборов и оборудования.
- основные методики по анализу полуфабрикатов и готовой сложной горячей кулинарной продукции..
- основные методики по анализу готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- основные правила по оформлению протоколов анализов, технологической документации, лабораторных журналов.
- основные правила расстановки рабочих приборов и инвентаря при организации рабочего места повара.
- основные санитарные правила и нормы по организации рабочего места повара.
- основные правила по уборке рабочего места по окончании производства.
- основные правила работы с поварским инвентарём и оборудованием.
- основные правила подготовки рабочего места повара.
- основные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
- основные правила подачи сложных горячих кулинарных блюд и изделий.

- основные технологии приготовления сложных напитков.
- основные правила презентации и подачи напитков.
- основные правила расстановки рабочих приборов и инвентаря при организации рабочего места кондитера.
- основные санитарные правила и нормы по организации рабочего места кондитера.
- основные правила по уборке рабочего места по окончании производства.
- основные технологии приготовления полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий.
- основные технологии приготовления полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.
- основные способы презентации полуфабрикатов из теста, кондитерской и шоколадной продукции.
- основные технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов.
- основные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов.
- основные технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий.
- основные технологии приготовления десертов.
- основные технологии приготовления кондитерской продукции.
- основные технологии приготовления шоколадной продукции.
- основные правила работы с кондитерским инвентарём и технологическим оборудованием.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики**

Программа учебной практики рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ДПК 7.1.1	Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа .
ДПК 7.1.2	Подготавливать для анализа приборы и оборудование.
ДПК 7.1.3	Выполнять анализы в соответствии с методиками.
ДПК 7.1.4	Оформлять протоколы анализа.
ДПК 7.2.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 7.2.2	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.
ДПК 7.2.3	Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.
ДПК 7.3.1	Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места.
ДПК 7.3.2	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
ДПК 7.3.3	Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.
ДПК 7.3.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения 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
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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план и содержание программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
ДПК 7.1.1	Тема 1. Лабораторная посуда различного назначения.	Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.	2
		Лабораторная посуда для анализа сложной кулинарной продукции.	2
ДПК 7.1.2	Тема 2. Приборы и оборудование лабораторного назначения.	Ознакомление с приборами и оборудованием лабораторного назначения.	2
		Подготовка для анализа лабораторных приборов и оборудования.	2
ДПК 7.1.3	Тема 3. Методики анализ сложной кулинарной продукции.	Методики для анализа полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2
		Методики для анализа сложной холодной кулинарной продукции.	4
		Методики для анализа сложной горячей кулинарной продукции.	4
		Методики для анализа сложных хлебобулочных изделий.	4
		Методики для анализа сложных мучных кондитерских изделий.	4
		Методики для анализа сложных десертов.	2
ДПК 7.1.4	Тема 4. Оформление лабораторной документации.	Ознакомление с лабораторной документацией.	2
		Оформление протоколов анализа, лабораторных журналов.	2
ДПК 7.2.1	Тема 5. Организация рабочего места повара	Изучение инструкций по организации рабочего места повара.	2
ДПК 7.2.2	Тема 6. Инвентарь и оборудование повара различного назначения	Ознакомление с инвентарем и оборудованием повара.	2
		Подготовка инвентаря и оборудования повара к работе.	2

ДПК 7.2.3	Тема 7. Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	Изготовление сложных кулинарных блюд.	6
		Оформление и презентация сложных кулинарных блюд.	2
		Изготовление сложных напитков.	4
		Оформление и презентация сложных напитков.	2
		Изготовление сложных кулинарных изделий.	6
		Оформление и презентация сложных кулинарных изделий.	2
ДПК 7.3.1	Тема 8. Организация рабочего места кондитера.	Изучение инструкций по организации рабочего места кондитера.	2
ДПК 7.3.2	Тема 9. Изготовление, оформление и презентация теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	Изготовление теста.	6
		Изготовление полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.	6
		Презентация полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.	2
ДПК 7.3.3	Тема 10. Изготовление отделочных полуфабрикатов, десертов, кондитерской и шоколадной продукции.	Изготовление отделочных полуфабрикатов для десертов и кондитерской продукции.	6
		Изготовление сложных десертов.	6
		Изготовление кондитерской продукции.	6
		Изготовление шоколадной продукции.	4
ДПК 7.3.4	Тема 11. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	Подготовка инвентаря кондитера к работе.	2
		Подготовка оборудования и рабочего места кондитера к работе.	2
		Дифференцированный зачет	6
<b>Итого:</b>			<b>108</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Кулинарная студия».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технические средства обучения:
  - электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электрические весы, мясорубка);
  - тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная);
  - холодильное оборудование;
- наборы инструментов: ножи, доски с маркировкой, шумовки, дуршлаг, сита;
- наборы шаблонов, формы, производственный инвентарь, приспособления;
- информационные технологии: компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер;
- учебно-наглядные пособия: программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

### **4.2. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики:**

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа учебной практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий,  
Интернет-ресурсов**

#### **Нормативная литература:**

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

2. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
4. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ – 29.

#### **Основная литература:**

1. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с.
3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 373 с.
4. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 480 с.
6. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник для бакалавров / Калачев С. Л. — 2-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 477 с.
5. М.П. Могильный Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2019. – 570 с.
6. Ковен С. Технологии хлебопечения. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2017. – 416 с.
7. Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент. 2-е изд., СПб: Издательство

Профессия, 2016. – 539 с.

8. Размыслович Г.П. Якубовская С.И. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 343 с.

9. Дж. Хамельман Хлеб. Технология и рецептуры. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2019. – 544 с.

10. Лихачева Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : Учебное пособие .— 1 .— Москва ; Москва : Издательский дом "Альфа-М" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 304 с.

#### **Периодические издания:**

- a. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
- b. Пищевая промышленность
- c. Общепит. Бизнес и искусство
- d. Ресторатор
- e. Торговое оборудование
- f. Рестораны и гостиницы
- g. Кондитерское и хлебопекарное производство
- h. Хлебопечение России
- i. Хлебопродукты

#### **Интернет-ресурсы:**

- 1. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
- 2. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
- 3. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
- 4. [www.technormativ.ru](http://www.technormativ.ru)
- 5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам. Учебная практика проводится в образовательном учреждении. В процессе обучения используются имитационные и информационно-коммуникационные технологии. Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих прохождение учебной практики: наличие высшего образования соответствующее профилю специальности.

### **5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики.

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и

выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от колледжа с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.



Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой.

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от колледжа и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики.

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ДПК 7.1.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умения пользоваться лабораторной посудой различного назначения;</li> <li>- демонстрация умения обработки и сушки лабораторной посуды в соответствии с требованиями;</li> <li>- соблюдение правил санитарии и гигиены;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе в лаборатории.</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 7.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация подготовки для анализа приборов;</li> <li>- демонстрация подготовки для анализа оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе в лаборатории.</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 7.1.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация выполнения анализов полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с методиками;</li> <li>- демонстрация выполнения анализов сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с методиками;</li> <li>- демонстрация выполнения анализов сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с методиками;</li> <li>- демонстрация выполнения</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному

	<p>анализов сложных хлебобулочных изделий в соответствии с методиками;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация выполнения анализов мучных кондитерских изделий в соответствии с методиками;</li> <li>- демонстрация выполнения анализов сложных десертов в соответствии с методиками;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе в лаборатории.</li> </ul>	модулю.
<p>ДПК 7.1.4</p> <p>Оформлять протоколы анализа.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация оформления протоколов анализов в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- соблюдение правил ведения лабораторных журналов в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ДПК 7.2.1</p> <p>Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе в кулинарной студии.</li> </ul>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ДПК 7.2.2</p> <p>Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация подготовки инвентаря к работе;</li> <li>- демонстрация подготовки оборудования к работе;</li> <li>- демонстрация подготовки рабочего места повара к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники</li> </ul>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль</p>

	безопасности при работе в кулинарной студии.	за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 7.2.3 Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстраций приготовления сложных горячих кулинарных блюд;</li> <li>- демонстраций приготовления сложных холодных кулинарных блюд;</li> <li>- демонстраций приготовления полуфабрикатов для сложных горячих кулинарных блюд;</li> <li>- демонстраций приготовления сложных напитков;</li> <li>- демонстраций оформления и презентации сложных кулинарных блюд;</li> <li>- демонстраций оформления и презентации напитков;</li> <li>- демонстраций оформления и презентации десертов;</li> <li>- демонстраций оформления и презентации мучных кондитерских и сложных хлебобулочных изделий.</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 7.3.1 Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе в кулинарной студии.</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 7.3.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстраций приготовления полуфабрикатов теста;</li> <li>- демонстраций приготовления полуфабрикатов для кондитерской продукции;</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ.

презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстраций приготовления для шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе в кулинарной студии.</li> </ul>	Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 7.3.3 Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстраций приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- демонстраций приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- демонстраций приготовления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- демонстраций приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- демонстраций приготовления кондитерской продукции;</li> <li>- демонстраций приготовления шоколадной продукции;</li> <li>- демонстрация оформления и презентации отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- демонстрация оформления и презентации сложной кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе в кулинарной студии.</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 7.3.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация подготовки инвентаря кондитера к работе;</li> <li>- демонстрация подготовки оборудования кондитера к работе;</li> <li>- демонстрация подготовки рабочего места кондитера к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе в кулинарной студии.</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны

позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- демонстрация умений находить и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать	- демонстрация навыков	

информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	использования информационнокоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - факт участия в проектной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; - демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация личной ответственности за работу членов команды; - демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения современных технологических методов в профессиональной деятельности. - способы, необходимые для выполнения профессиональных задач	





## РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики  
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций. Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ и состоит из пояснительной записки, тематического плана с указанием затрат времени для обработки каждой темы, содержания практики и списка рекомендованных источников. В пояснительной записке преподаватель подчеркивает значение практического обучения, как эффективной формы, завершающей процесс формирования профессиональных умений, профессиональных навыков лаборанта химического анализа, повара, кондитера, обозначает цели и задачи практики. Преподавателем составлен тематический план с указанием затрат рабочего времени для обработки каждой темы. Обозначены требования к материально-техническому оснащению, для проведения учебной практики, а также требования к кадровому обеспечению образовательного процесса в рамках проведения учебной практики. Разработаны формы и методы контроля оценки результатов обучения по контролю за формированием у студентов профессиональных и общих компетенций.

Рецензент:

Нестеренко Е.А., преподаватель  
колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись