

Комитет образования и науки Курской области
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский автотехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе

 /С.В.Великанов/

«28» августа 2015 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Курск, 2015

Одобрена цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям: «Сварщик», «Повар, кондитер», «Мастер ЖКХ»; специальности «Сварочное производство»

Протокол № 1
от «28» августа 2015 г.

Председатель цикловой комиссии

 /Е.Е. Чинарева/

Составитель (автор): Россинская Н.В., мастер производственного обучения

Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798) с изменениями и дополнениями (Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. № 390)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Аннотация
к рабочей программе производственной практики
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

1. Место профессионального модуля в структуре ППКРС.

Рабочая программа производственной практики (далее – рабочая программа) входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы – ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

2. Ожидаемые результаты образования по завершении освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей.

Выпускник, освоивший учебную практику в рамках профессиональных модулей соответствующих основным видам деятельности должен:

обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Иметь практический опыт:

ПП.01

ПО 1. обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.

ПП.02

ПО 1. подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПП.03

ПО 1. приготовления основных супов и соусов.

ПП.04

ПО 1. обработки рыбного сырья;

ПО 2. приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

ПП.05

ПО 1. обработки сырья;

ПО 2. приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

ПП.06

ПО 1. подготовки гастрономических продуктов;

ПО 2. приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

ПП.07

ПО 1. приготовления сладких блюд;

ПО 2. приготовления напитков.

ПП.08

ПО 1. приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. Структура и содержание ПП

ПП.01

Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПП.02

Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПП.03

Тема 3. Приготовление супов и соусов.

ПП.04

Тема 4. Приготовление блюд из рыбы.

ПП.05

Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПП.06

Тема 6. -Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПП.07

Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПП.08

Тема 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

4. Методы и формы обучения

- показ трудовых приёмов и операций;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущий контроль:

- самостоятельная работа;
- контроль качества выполненных работ.

Промежуточная аттестация:

- **ПП. 01** – дифференцированный зачёт (4-й семестр)
- **ПП. 02** - дифференцированный зачёт (4-й семестр)
- **ПП. 03** - дифференцированный зачёт (4-й семестр)
- **ПП. 04** - дифференцированный зачёт (4-й семестр)
- **ПП. 05** - дифференцированный зачёт (5-й семестр)
- **ПП. 06** - дифференцированный зачёт (5-й семестр)
- **ПП. 07** - дифференцированный зачёт (6-й семестр)
- **ПП. 08** - дифференцированный зачёт (6-й семестр)

6. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 828 часов.