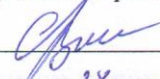


Комитет образования и науки Курской области
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский автотехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе

 /С.В.Великанов/
«28» августа 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной 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 учебной практики
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

1. Место профессионального модуля в структуре ППКРС.

Рабочая программа учебной 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.

Уметь:

УП.01

- У 1. проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- У 3. обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- У 4. нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- У 5. охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

УП.02

- У 1. проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- У 3. готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

УП.03

- У 1. проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- У.2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- У 3. оценивать качество готовых блюд;
- У 4. охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

УП.04

- У 1. проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- У 4. оценивать качество готовых блюд.

УП.05

У 1. проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

У 4. Оценивать качество готовых блюд;

УП.06

У 1. проверять органолептическим способом годность гастрономических продуктов;

У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

У 4. оценивать качество холодных блюд и закусок;

У 5. выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

УП.07

У 1. проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У 2. определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

У 3. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

У 4. использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

У 5. оценивать качество готовых блюд.

УП.08

У 1. проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

У 2. определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

У 3. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

У 4. использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

У 5. оценивать качество готовых изделий.

3. Структура и содержание УП

УП.01

Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

УП.02

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

УП.03

Раздел 3. Приготовление супов и соусов.

УП.04

Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы.

УП.05

Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

УП.06

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

УП.07

Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

УП.08

Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4. Методы и формы обучения

- показ трудовых приёмов и операций;
- письменное и устное инструктирование;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущий контроль:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- фронтальный опрос;
- тестирование;
- самостоятельная работа;

- контроль качества выполненных работ.

Промежуточная аттестация:

- УП. 01 – дифференцированный зачёт (2-й семестр)
- УП. 02 - дифференцированный зачёт (2-й семестр)
- УП. 03 - дифференцированный зачёт (3-й семестр)
- УП. 04 - дифференцированный зачёт (4-й семестр)
- УП. 05 - дифференцированный зачёт (5-й семестр)
- УП. 06 - дифференцированный зачёт (5-й семестр)
- УП. 07 - дифференцированный зачёт (6-й семестр)
- УП. 08 - дифференцированный зачёт (6-й семестр)

6. Общая трудоёмкость учебной практики составляет 648 часов.