

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 » 08 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

по профессии

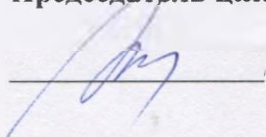
19.01.17 Повар, кондитер

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/

Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 02.08. 2013 №798) с изменениями (Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. №390)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составители (авторы): Россинская Н.В., мастер производственного обучения

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 **Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: **повар, кондитер** и основных видов деятельности (ВД):

ВД 01 - Приготовление блюд из овощей и грибов

ВД 02 - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ВД 03 - Приготовление супов и соусов.

ВД 04 - Приготовление блюд из рыбы.

ВД 05 - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ВД 06 - Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ВД 07 - Приготовление сладких блюд и напитков.

ВД 08 - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии.

2. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающихся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Приготовление блюд из овощей и грибов.	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;
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	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;
Приготовление супов и соусов.	УП.03 У 1. проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;

	<p>У.2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>У3. использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>У4. оценивать качество готовых блюд;</p> <p>У5. охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p>
Приготовление блюд из рыбы.	<p>УП.04</p> <p>У 1. проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>У 4. оценивать качество готовых блюд.</p>
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	<p>УП.05</p> <p>У 1. проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>У 4. Оценивать качество готовых блюд;</p>
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<p>УП.06</p> <p>У 1. проверять органолептическим способом годность гастрономических продуктов;</p> <p>У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>У 4. оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>У 5. выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p>
Приготовление сладких блюд и напитков.	<p>УП.07</p> <p>У 1. проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 2. определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> <p>У 3. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>У 4. использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</p> <p>У 5. оценивать качество готовых блюд.</p>

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	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. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам деятельности (ВД):

ВД 01 - Приготовление блюд из овощей и грибов

ВД 02 - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ВД 03 - Приготовление супов и соусов.

ВД 04 - Приготовление блюд из рыбы.

ВД 05 - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ВД 06 - Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ВД 07 - Приготовление сладких блюд и напитков.

ВД 08 - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии.

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 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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, мясо-продуктов 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.

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

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4. Структура и содержание ПП:

Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

Раздел 3. Приготовление супов и соусов.

Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы.

Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков

Раздел 8. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Раздел 9. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Раздел 10. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.

Раздел 11. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов

Раздел 12. Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов.

Раздел 13. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и

торгов.

5. Формы контроля:

Текущий контроль:

- Выставление отметки в дневнике и аттестационном листе по производственной практике производственной практики студента.

- Характеристика с предприятия.

- Защита отчета по практике.

Промежуточная аттестация: -дифференцированные зачеты.