

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно – строительный университет»
(ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.07.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер.

2017 г.

ОДОБРЕНЫ
Методической комиссией
мастеров
производственного
обучения
Протокол № 1 от
«29» августа 2017 г.
Председатель
методической комиссии


/Н.Е. Овсянникова /

РЕКОМЕНДОВАНЫ
Методическим советом
профессионального
училища АГАСУ
Протокол № 1 от
«30» августа 2017 г.

Рабочая программа
разработана на основе
Федерального
государственного
образовательного стандарта.

Заместитель директора по
учебно-производственной
работе:


/Н.Г. Костина /

« 30 » августа 2017 г.

Организация - разработчик: ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Профессиональное училище
АГАСУ

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин:



С.Ч. Вазова

Мастер производственного обучения:



Н.Е. Овсянникова

Мастер производственного обучения:



Е.В. Андрейченко

Рецензенты:

Внутренняя рецензия

Старший методист Профессионального училища АГАСУ:

Богатырева В.А. 

Внешняя рецензия


Маркова И.Е.
(ФИО)

Индивидуальный предприниматель
(должность)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
1.1. Область применения	4
1.2. Цели и задачи производственной практики	5
1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики	5
2. Результаты освоения производственной практики	6
3. Структура и содержание производственной практики	6
4. Условия реализации программы производственной практики	10
4.1. Производственные технологии, используемые на производственной практике	10
4.2. Формы промежуточной аттестации	10
4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	10
4.4. Материально-техническое обеспечение производственной практики	12
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление сладких блюд и напитков.**

В процессе производственной практики формируются профессиональные и общие компетенции:

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.

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)

Производственная практика входит в состав профессионального цикла ОПОП по профессии «Повар, кондитер».

Освоение программы производственной практики проходит в рамках учебных модулей и базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

ОП. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП. 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности;

ОП. 05. Безопасность жизнедеятельности.

К прохождению производственной практики по профессиональному модулю допускаются обучающиеся успешно освоившие содержание междисциплинарного курса и учебной практики.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»

Задачей производственной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер». В ходе освоения программы производственной практики обучающийся **должен уметь:**

- проверять органолептическим способом годность продуктов;
- обрабатывать различными способами сырье;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- готовить полуфабрикаты, приготавливать и оформлять блюда и гарниры;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров;
- оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и гарниров;
- выбирать способы хранения блюд и гарниров, с соблюдением температурного режима.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики: 180 часов

Производственная практика проводится концентрировано. Продолжительность производственной практики - 6 часов в день.

Место и время проведения производственной практики: проводится на ПОП в ресторанах и кафе.

Производственная практика организуется и проводится мастерами производственного обучения.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения содержания производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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 коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ	Название	Количество часов
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	180

Основной формой текущего контроля в ходе производственной практики является экспертная оценка качества выполнения производственных работ.

ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

180

Приготовление и оформление основных холодных десертов:

- проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- взбивание в миксере и измельчение ножом фруктов и ягод;
- варка среднего и крепкого сахарного сиропа с наполнителями и без;
- варка фруктов в сахарном сиропе, воде и вине;
- запекание фруктов в фольге;
- протирание через сито отварных и запеченных фруктов;
- варка протёртого фруктового пюре;
- взбивание яиц, яичных желтков, белков и сливок;
- смешивание и одновременное взбивание фруктового пюре с различными ингредиентами в определенной последовательности для приготовления основы;
- замачивание желатина;
- желирование фруктового пюре и других основ крахмалом, желатином;
- варка основы на водяной бане;
- разлив основы в формы;
- охлаждение желированных и нежелированных основ;
- выемка охлаждённых основ из форм;
- выпекание различных видов готового теста для приготовления десертов;
- определение степени готовности заготовок для основных холодных десертов;
- пропитывание сахарным сиропом и прослаивание кремом и начинками готовых полуфабрикатов;
- нарезание и порционирование готовых полуфабрикатов;
- порционирование и оформление на тарелке основных холодных десертов для подачи;
- хранение готовых полуфабрикатов и основных холодных десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции.

Приготовление и оформление основных горячих десертов:

- проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- жарка фруктов основным способом;
- запекание фруктов в собственном соку, соусе, сливках, сахаре;
- проваривание кондитерских основ на водяной бане с помешиванием и добавлением других ингредиентов;

- разлив кондитерских основ в формы;
- варка, выпечка и запекание в формах;
- фламбирование фруктов;
- определение степени готовности основных горячих десертов;
- порционирование и оформление на тарелке основных горячих десертов для подачи;
- хранение готовых полуфабрикатов и основных горячих десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции.

Приготовление и оформление холодных и горячих напитков:

- проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- заваривание чая в заварочных чайниках на одну и несколько порций;
- доведение до кипения и процеживание кофе;
- приготовление кофейного напитка из сухого порошка;
- смешивание какао-порошка с сахарным песком и растирание с добавлением горячей воды и горячего молока;
- отжим сока из фруктов и овощей с помощью ручных и механических приспособлений;
- смешивание различных соков с другими ингредиентами;
- подготовка ингредиентов для приготовления хлебного кваса;
- растворение в кипящей воде меда, варка и настаивание медовой воды с пряностями для приготовления сбитней;
- определение степени готовности холодных и горячих напитков и их вкусовых качеств;
- порционирование, сервирование и оформление холодных и горячих напитков для подачи;
- хранение готовых холодных и горячих напитков с учётом требований к безопасности готовой продукции.

1. Приготовление компотов.	24	- компоты из свежих плодов или ягод, -из смеси сухофруктов, из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод
2. Приготовление киселей различной консистенции.	24	- кисели жидкие, средней густоты, густые
3. Приготовление, желе, муссов и самбуков.	30	- желе, муссы, самбуки

4. Приготовление горячих сладких блюд и десертов.	48	- шарлотки, пудинги, - бананы со сливками и молоком; - лимоны с сахаром.
5. Приготовление горячих напитков.	24	- чай, кофе, какао, шоколад, кофейный напиток, сбитень
6. Приготовление холодных напитков.	30	- молочные прохладительные напитки, коктейли молочные, холодные чаи, фруктовые и ягодные напитки.
Дифференцированный зачет		Приготовление блюд по индивидуальным заданиям

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Производственные технологии, используемые на производственной практике

В ходе производственной практики реализуется компетентностный подход к современному профессиональному образованию.

Производственная практика носит практико-ориентированный характер и проходит на ПОП в ресторанах и кафе по современным производственным технологиям.

Производственную практику планируется проводить при делении группы, что способствует индивидуализации обучения, реализации принципов личностно-ориентированного обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся носит учебно-исследовательский характер и нацелена на выполнение учебного проекта, связанного с изучением и освоением видов профессиональной деятельности по приготовлению более сложных блюд, подготовке компьютерной презентации, как сопровождению индивидуального задания производственной практики.

Выполнение учебно-производственных работ проводится на современном производственном оборудовании с использованием современных производственных технологий.

4.2. Формы промежуточной аттестации

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики в рамках освоения профессионального модуля является дифференцированный зачет.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Учебники

1. Н.А. Анфимова. Кулинария. М.: «Академия», 2014.
2. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2014.
3. В.А. Тимофеева. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2014.

Учебные пособия

1. Л.С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова Технология приготовления мучных кондитерских изделий, - М.: Академия, 2013
 2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2013;
 3. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий изделий – М.: Профи , 2013;
 4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2013;
 5. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер учебное пособие, Ростовна-Дону: Феникс 2013г.
 6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2012;
 7. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013;
- Дополнительные источники:
8. Амренова М. М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е. Кондитер: практические основы профессиональной деятельности. – М.: Академия, 2013;
 9. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Ф.И. Производственное обучение по профессии «Кондитер». – М.: Академия, 2013.

Справочники

1. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. «Издательство Арий», 2014.

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

Журналы

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Золотая коллекция рецептов», «Готовим вкусно».

Интернет-ресурсы

1. www.povorenok.ru
2. www.moypovar.ru
3. www.chefcompany.ru

4.4. Материально-техническое обеспечение производственной практики:

Плиты электрические ПЭСМ-4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭСМ-3; столы разделочные на 16 мест; электрическая фритюрница; холодильный шкаф; микроволновые печи; весы электронные; набор посуды, инструментов, инвентаря.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Наблюдение при выполнении работ на производственной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента согласно технологической карте	Наблюдение при выполнении работ на производственной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ на производственной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Правильная последовательность выполнения технологических операций согласно рецептуре	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ на производственной практике
	Соблюдение норм времени, согласно программе производственной практики	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение при выполнении работ на производственной практике
	Оформление изделия выполнено эстетично в соответствии с требованиями	Экспертное наблюдение при выполнении работ на производственной практике
	Оценка качества готового изделия произведена в соответствии с требованиями к качеству готового блюда	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике

		Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение при выполнении работ на производственной практике
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.		Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Наблюдение при выполнении работ производственной практики
		Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового оборудования согласно технологической карте	Наблюдение при выполнении работ производственной практики
		Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Наблюдение при выполнении работ на производственной практике
		Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение при решении производственных ситуаций
		Правильная последовательность приготовления и оформления изделия согласно рецептуре	Наблюдение при выполнении работ на производственной практике
		Контроль качества готового изделия согласно требованиям к качеству изделия	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике
		Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение при выполнении работ на производственной практике
		Соблюдение норм времени, согласно программе производственной практики	Экспертное наблюдение при выполнении работ
		Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка, при выполнении работ на производственной практике
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.		Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Наблюдение при выполнении работ на производственной практике
		Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового оборудования согласно рецептуре	Экспертное наблюдение при выполнении работ на производственной практике
		Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ на производственной практике

	ингредиентов	
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение при решении производственных ситуаций
	Правильная последовательность приготовления и оформления изделия согласно рецептуре	Наблюдение и экспертная и оценка при выполнении работ на производственной практике
	Контроль качества готового изделия, согласно требованиям к качеству блюда	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике
	Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение при выполнении работ на производственной практике
	Соблюдение норм времени согласно программе производственной практики	Экспертное наблюдение при выполнении работ на производственной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение при выполнении работ на производственной практике
		Итоговый контроль – дифференцированный зачёт

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- явно выраженный интерес к профессии; - трудоустройство по полученной профессии; - эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства, многопредметных олимпиадах	- наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее	- правильная последовательность выполнения технологических операций на лабораторно-практических занятиях и во время учебной практики в соответствии	- наблюдение

достижения, определенных руководителем	с технологическими картами и т.д.; - обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д. - самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологией приготовления; - полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы	-наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	- наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- рациональность использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с	- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в	- наблюдение

<p>коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); - полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики</p>	
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- самостоятельный выбор учетно- военной специальности родственной полученной профессии - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы</p>	<p>- наблюдение</p>