

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  
УП.04.01 УЧЕБНАЯ 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. Важова  
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 учебной практики.	4
1.1. Область применения.	4
1.2. Цели и задачи учебной практики.	5
1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики.	5
2. Результаты освоения учебной практики.	6
3. Структура и содержание учебной практики.	6
4. Условия реализации программы учебной практики.	10
4.1. Образовательные и производственные технологии, используемые на учебной практике.	10
4.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы на учебной практике.	10
4.3. Формы промежуточной аттестации.	10
4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики.	10
4.5. Материально-техническое обеспечение учебной практики.	11
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения

Программа учебной 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 блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

В процессе учебной практики формируются общие компетенции:

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).

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

Освоение программы учебной 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 учебной практики по профессиональному модулю допускаются обучающиеся успешно освоившие содержание междисциплинарного курса.

## **1.2. Цели и задачи учебной практики**

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

Задачей учебной 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 учебной 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 учебной практики: 36 часов.**

Учебная практика в рамках всех профессиональных модулей проводится рассредоточено. Основной формой организации учебной практики является урок производственного обучения. Продолжительность учебного занятия 6 часов.

Место и время проведения учебной практики: проводится в учебном кулинарном цехе ГАОУ АО ВО ПУ «АГАСУ».

Учебная практика организуется и проводится мастерами производственного обучения.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ	Название	Количество часов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	36

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

**Обработка рыбы с костным скелетом:**

- размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, охлаждение и замораживание.

**Приготовление полуфабрикатов из рыбы:**

- нарезка порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, мелких кусков рыбы;
- панирование мелкой и средней рыбы целиком в сухарях, муке, льезоне;
- панирование порционных кусков из рыбы;
- маринование рыбы;
- приготовление рыбной котлетной массы;
- порционирование, формование и панирование полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, фрикадельки, тельное)
- фарширование рыбы целиком и порционными кусками;
- сворачивание рулетом филе рыбы с начинками;

**Приготовление блюд из рыбы:**

- варка рыбы порционными кусками в воде;
- варка рыбы порционными кусками и изделий из рыбной котлетной массы на пару;
- припускание рыбы порционными кусками и изделий рыбной котлетной массы в небольшом количестве жидкости;
- жарка основным способом рыбы целиком, порционными кусками и изделий из рыбной котлетной массы;
- жарка рыбы в кляре и жидком тесте (порционными и мелкими кусками) во фритюре;
- тушение предварительно обжаренной рыбы и изделий из рыбной котлетной массы в соусе;
- тушение сырой рыбы в жидкости и соусе (с гарниром и без);
- запекание сырой, припущенной и жареной рыбы в соусе, сыре, сливках, бульоне;
- определение степени готовности блюд из рыбы и их вкусовых качеств;
- порционирование, сервирование и оформление блюд из рыбы для подачи;
- бракераж

**Обработка и подготовка нерыбных продуктов моря:**

- проверка качества нерыбных продуктов моря;

- размораживание мороженных креветок, кальмаров;
- обработка и мойка креветок;
- очистка и нарезка кальмаров;
- панирование подготовленных нерыбных продуктов моря в сухарях, муке, льезоне.

### **Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря:**

- варка креветок и филе кальмаров;
- припускание мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
- жарка креветок, кальмаров, основным способом;
- жарка кальмаров, креветок в жидком тесте и кляре во фритюре;
- определение степени готовности блюд из нерыбных продуктов моря и их вкусовых качеств;
- порционирование, сервирование и оформление блюд из нерыбных продуктов моря для подачи.
- Бракераж.

1. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из отварной и припущенной рыбы с костным скелетом.	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рыба отварная;</li> <li>- рыба по-русски;</li> <li>- рыба, припущенная в молоке;</li> <li>- рыба припущенная паровая;</li> <li>- рыба, припущенная в томате;</li> <li>- рыба, припущенная с соусом белым с рассолом.</li> </ul>
2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из жареной рыбы с костным скелетом.	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рыба, жаренная с луком по-ленинградски;</li> <li>- шашлык из рыбы;</li> <li>- рыба жаренная в белках;</li> <li>- рыба жаренная по-домашнему;</li> </ul>
3. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из запеченной рыбы с костным скелетом.	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рыба запечённая по-рижски;</li> <li>- рыба, запеченная в сметане;</li> <li>- рыба, запеченная в омлете;</li> <li>- жульен из рыбы;</li> <li>- рыба по-волжски;</li> </ul>



4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из тушеной рыбы с костным скелетом.	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рыба тушеная с овощами;</li> <li>- рыба тушеная с грибами и помидорами;</li> <li>- карп тушеный в пиве;</li> </ul>
5. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы.	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- котлеты или биточки рыбные;</li> <li>- тефтели рыбные;</li> <li>- тельное из рыбы;</li> <li>- фрикадельки рыбные с томатным соусом;</li> <li>- рыба «Фиш»;</li> <li>- котлеты «Сурские»;</li> </ul>
6. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов и блюд из фаршированной рыбы с костным скелетом. Приготовление блюд из морепродуктов.	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- судак фаршированный яблоками;</li> <li>- щука фаршированная;</li> <li>- карп фаршированный;</li> <li>- рыба фаршированная яйцом;</li> <li>- креветки отварные;</li> <li>- креветки с рисом;</li> <li>- кальмары, жаренные в сухарях;</li> <li>- кальмары, тушеные в сметане;</li> </ul>
Дифференцированный зачет		Приготовление блюд по индивидуальным заданиям.

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

### **4.1. Образовательные и производственные технологии, используемые на учебной практике**

В ходе практики реализуется компетентностный подход к современному профессиональному образованию. Это проявляется в использовании активных и интерактивных форм проведения занятий практики на разных её этапах.

Учебные занятия носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных лабораториях и мастерских с использованием мультимедийного оборудования, в целях использования компьютерных возможностей для предоставления дополнительной информации по современным производственным технологиям.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, 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.

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

### **4.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике**

Для организации самостоятельной работы обучающихся по выполнению учебно-производственных работ на учебных занятиях используются инструкционно-технологические и технологические карты.

Для проведения контроля и самоконтроля используются тестовые задания, карточки-задания, карты-эталон.

### **4.3. Формы промежуточной аттестации**

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

### **4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

*Учебники*

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Академия, 2012;
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2012;
3. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересечный М.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Цитадель-Трейд, 2013;
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2012;
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для начального профессионального образования. – М.: Академия, 2011;
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2011;
7. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011

#### ***Учебные пособия***

1. Л.Н. Сопина. Пособие для повара. М.: «Академия», 2012.
2. Т.Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. Кулинария Контрольные материалы. М.: «Академия», 2012.
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: «Академия», 2012.
4. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, 2, 3, 4. М.: «Академия» 2013.

#### ***Справочники***

1. А.И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. «Издательство Арий», 2013.

#### ***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](http://www.povorenok.ru)
2. [www.moypovar.ru](http://www.moypovar.ru)
3. [www.chefcompany.ru](http://www.chefcompany.ru)

#### **4.4. Материально-техническое обеспечение учебной практики:**

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение на занятиях учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента.	Экспертное наблюдение на занятиях учебной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях учебной практике
	Соблюдение норм времени согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение на занятиях учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, инструмента, теплового оборудования согласно технологической карте	Экспертное наблюдение на занятиях учебной практике
	Правильная последовательность приготовления и оформления блюда согласно технологической карте	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях учебной практике
	Контроль качества готового блюда согласно требованию к качеству блюда	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях учебной практике

	Соблюдение норм времени согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение на занятиях учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента.	Экспертное наблюдение на занятиях учебной практике
	Правильная последовательность приготовления и оформления блюда согласно технологической карте	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях учебной практике
	Контроль качества готового блюда согласно требованию к качеству блюда	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях учебной практике
	Соблюдение норм времени согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной 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.

<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	-явно выраженный интерес к профессии; -трудоустройство по полученной профессии; - эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства,	- наблюдение

	многопредметных олимпиадах	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная последовательность выполнения технологических операций на лабораторно-практических занятиях и во время учебной практики в соответствии с технологическими картами и т.д.;</li> <li>- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</li> </ul>	- наблюдение
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.</li> <li>- самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременной выполненной работы</li> </ul>	- наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- владение различными способами поиска информации;</li> <li>- адекватность оценки полезности информации;</li> <li>- используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</li> <li>- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</li> </ul>	- наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- рациональность использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- наблюдение

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения);</li> <li>- полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих;</li> <li>- владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики</li> </ul>	<p>- наблюдение</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии</li> <li>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы</li> </ul>	<p>- наблюдение</p>