

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.07.01 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.	11
4.1. Образовательные и производственные технологии, используемые на учебной практике.	11
4.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы на учебной практике.	11
4.3. Формы промежуточной аттестации.	11
4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики.	12
4.5. Материально-техническое обеспечение учебной практики.	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.	13

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 сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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 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 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ	Название	Количество часов
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	36

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

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;
- протираание 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;
- бракераж

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;
- бракераж

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;
- бракераж.

1. Приготовление компотов.

6

- компот из свежих плодов или ягод;
- компот из смеси сухофруктов;
- компот из консервированных фруктов и ягод;
- компот из быстрозамороженных плодов и ягод,

2. Приготовление киселей различной консистенции.	6	<ul style="list-style-type: none"> - кисель из свежих плодов и ягод; - кисель из яблок и клюквы; - кисель «Белорусский».
3. Приготовление, желе, муссов и самбуков.	6	<ul style="list-style-type: none"> - желе из свежих ягод; - желе яблочное; - желе из молока; - многослойное желе; - мусс яблочный; - самбук яблочный (абрикосовый); - крем ванильный из сметаны
4. Приготовление горячих сладких блюд и десертов.	6	<ul style="list-style-type: none"> - яблоки в тесте жареные; - шарлотка с яблоками; - пудинг рисовый; - пудинг сухарный; - каша гурьевская; - арбуз, дыня, ананас свежие; - бананы со сливками и молоком; - лимоны с сахаром.
5. Приготовление горячих напитков.	6	<ul style="list-style-type: none"> - чай; - чай с молоком; - кофе черный; - кофе на молоке; - кофе со взбитыми сливками; - какао с молоком; - шоколад; - кофейный напиток; - сбитень.
6. Приготовление холодных напитков.	6	<ul style="list-style-type: none"> - молочный прохладительный напиток с джемом; - напиток «Летний»; - напиток из шиповника; - коктейль сливочно-шоколадный; - лимонный или апельсиновый

		напиток; - молочный коктейль; - кофе-гляссе; - чай холодный; - флипп вишневый.
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-эталоны.

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», 2014.
2. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. Кулинария Контрольные материалы. М.: «Академия», 2014.
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: «Академия», 2014.
4. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, 2, 3, 4. М.: «Академия» 2014.

Справочники

1. А.И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Сборник рецептур 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

4.1. 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; электронные весы; набор посуды, инструментов, инвентаря.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента согласно технологической карте	Экспертное наблюдение при работе на учебной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Правильная последовательность выполнения технологических операций согласно технологической карте	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка оформления и содержания технологических карт
	Соблюдение формы, размеров при нарезке согласно технологическим требованиям	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
	Соблюдение норм времени согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике

	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Оформление блюда выполнено эстетично в соответствии с требованиями	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Оценка качества готового блюда произведена в соответствии с требованиями к качеству готового блюда	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового оборудования согласно технологической карте	Экспертное наблюдение при работе на учебной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике
	Соблюдение форм, размеров при нарезке согласно технологическим требованиям	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка оформления и содержания технологических карт
	Правильная последовательность приготовления и оформления блюда согласно технологической карте	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Контроль качества готового блюда согласно требованиям к качеству блюда	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение норм времени согласно программе учебной практики	Экспертное и оценка наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное и оценка наблюдение при работе на учебной практике

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового оборудования согласно технологической карте	Экспертное наблюдение на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка оформления и содержания технологических карт
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
	Соблюдение формы, размеров при нарезке согласно технологическим требованиям	Экспертное и оценка наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Правильная последовательность приготовления и оформления блюда согласно технологической карте	Экспертное и оценка наблюдение при работе на учебной практике
	Контроль качества готового блюда, согласно требованию к качеству блюда	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение и оценка, на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Соблюдение норм времени, согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка оформления и содержания технологических карт;
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
		Итоговый контроль – дифференцированный зачет

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - 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 достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - правильная последовательность выполнения технологических операций на лабораторно-практических занятиях и во время учебной практики в соответствии с технологическими картами и т.д.; - обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ. 	- 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"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- рациональность использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в 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>- наблюдение</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>