

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Региональное объединение работодателей
«СПП» Сахалинской области

Председатель К.П. Сухоребрик

« 08 » 10 20 14 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПТК СахГУ

С.С. Шаров

« 08 » 10 20 14 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
(учебной)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01
Приготовление блюд из овощей и грибов

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

по профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер

(базовый уровень подготовки)

Квалификация: повар, кондитер

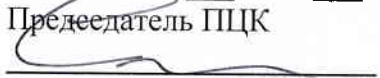
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» (приказ Минобрнауки РФ от 02.08.2013г. №798, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013г. № 29749)

Разработчик(и) Осипенко З.В., преподаватель профессионального цикла ПТК СХИЧ, Солупова Е.Н., мастер производственного обучения ПТК СХИЧ.

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 2 от «07» 12 2014г.
Председатель ПЦК

 Н. П. Скорик

Согласовано  Г.В. Осипенко, зав. отделением общественного питания специальностей

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

(учебной и производственной)

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1.1. Область применения программы практики

Программа практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», (приказ Минобрнауки РФ от 02.08.2013г. № 7985, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013г. № 29749) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям Общероссийского классификатора (ОК 016-94) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР), (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367) при формировании ППКРС по профессиям СПО:

код	Наименование профессии
12391	Изготовитель пищевых полуфабрикатов
16675	Повар
16676	Повар судовой

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения программы практики

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Практика имеет целью освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК 1.1 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- развитие и накопление специальных навыков организации производственного и технологического процесса по обработке, нарезке и приготовлению блюд из овощей и грибов;

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ. 01 обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

1.3 Количество часов на освоение программы практики:

всего – 78 часов, в том числе:

УП.01 – 36 часов, из них : в 1 семестре – 30 часов, во 2 семестре – 12 часов;

ПП.01 – 36 часов - во 2 семестре.

Примечание. В соответствии с ФГОС и пояснениями к учебному плану, указанный объём времени может быть изменен с учетом обязательного ежегодного обновления ППКРС, запросов работодателей, особенностей развития Сахалинской области, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.