

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 * 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПТК СахГУ

 С.С. Шаров

«08» 10 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
(производственной)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03
Приготовление супов и соусов

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 Г.В., преподаватель профессионального цикла ПТК СХТЧ; Волкова В.Н., мастер производственного обучения ПТК СХТЧ.

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 2 от «04» 10 2014г.
Председатель ПЦК

 Н. П. Скорик

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

(учебной и производственной)

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

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 супов и соусов**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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 3.1 «Технология приготовления супов и соусов»;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- развитие и накопление специальных навыков организации производственного и технологического процесса по приготовлению основных супов и соусов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ. 03 обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления

основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные

компоненты для соусов;

1.3 Количество часов на освоение программы практики:

всего – 72 часа, в том числе:

УП.03 – 36 часов во 2 семестре;

ПП.03 – 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.