

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
(учебной)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

по профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер

(базовый уровень подготовки)

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

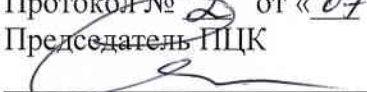
Южно-Сахалинск

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 ПТРС по 1У; Соловьев Б.Н., мастер производ-
ственного обучения ПТРС по 1У

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 2 от «07» 10 2014г.
Председатель ПЦК

 Н. П. Скорик

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

(учебной и производственной)

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

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 мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов и домашней птицы.

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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
12397	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
16675	Повар

16676	Повар судовой
17180	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов

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 5.1 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- развитие и накопление специальных навыков организации производственного и технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ. 05 обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

1.3 Количество часов на освоение программы практики:

всего – 96 часов, в т.ч.:

УП.05 – 24 часа в 4 семестре;

ПП.05 – 72 часа в 4 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.