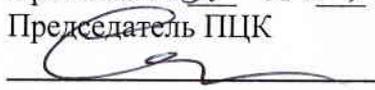


Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» (приказ Минобрнауки РФ от 02.08.2013г. №798, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013г. № 29749)

Разработчик(и) Осипенко Г.В., преподаватель профессиональных дисциплин ПТК ФАП ЧУ; Сологубова Е.Н., мастер производственного обучения ПТК ФАП ЧУ.

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, мясопродуктов 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.