

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

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

**СОГЛАСОВАНО**

**Работодатель**

Региональное объединение работодателей

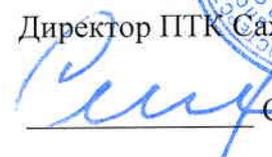
«СПП» Сахалинской области

Председатель  К.П. Сухоробрик

« 08 » 10 2014 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ПТК СахГУ

 С.С. Шаров

« 08 » 10 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
(учебной)**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06**

**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**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 АХТУ; Соловьева Е.М., мастер производственного обучения ПТК АХТУ.

Одобрено на заседании ПЦК  
дисциплин сервиса, управления и экономики  
Протокол № 02 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.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

### 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 и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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
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 6.1 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- развитие и накопление специальных навыков организации производственного и технологического процесса по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ. 06 обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

### **1.3 Количество часов на освоение программы практики:**

всего – 54 часа, в т.ч.:

УП.06 – 18 часов в 5 семестре;

ПП.06 – 36 часа в 5 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.