

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО И.П.Новикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По программе профессиональной подготовки повар 3 разряда

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер**, правил организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Рассанова М.М., ст. мастер.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Тематический план и содержание производственной практики	6
3. Условия реализации программы производственной практики	7
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	8

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной предназначена для дополнительного профессионального образования **по программе профессиональной подготовки повар 3 разряда**

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

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 и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

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

ПК 4.1 Производить обработку рабы с костным скелетом

ПК 4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности .

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: «Приготовление блюд из овощей и грибов».

- приобретение практического опыта: обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов;

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: «Приготовление супов и соусов».

- комплексное освоение ВПД Приготовление блюд из рыбы;

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности «Приготовление холодных блюд и закусок».

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности «Приготовление сладких блюд и напитков».

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на производственную практику - 186

1.4. Итоговая аттестация: в форме защиты отчета по практике

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
1. Механическая кулинарная обработка овощей	6
2. Механическая кулинарная обработка плодов	
3. Механическая кулинарная обработка грибов.	
4. Приготовление овощных полуфабрикатов.	6
5. Приготовление блюд из овощей и грибов	6
6. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса	6
7. Приготовление и оформление простых блюд из бобовых и кукурузы.	
8. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
9. Приготовление и оформление простых блюд из яиц	6
10. Приготовление и оформление простых блюд из творога	
11. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	6
12. Приготовление бульонов и отваров.	6
13. Приготовление простых супов.	6
14. Приготовление простых холодных соусов.	6
15. Приготовление простых горячих соусов	
16. Обработка рыбы с костным скелетом	6
17. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее	
18. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	6
19. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6
20. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	6
21. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	6
22. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	6
23. Приготовление бутербродов	6
24. Приготовление гастрономических закусок порциями	
25. Приготовление и оформление салатов	
26. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6
27. Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд.	6
28. Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд.	
29. Приготовление и оформление простых горячих напитков.	6
30. Приготовление и оформление простых холодных напитков.	6
31. Оформление отчета по производственной практики	6
Итого	186

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общее руководство практикой осуществляет старший мастер техникума, который утверждает общий план её проведения, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации студентов.

Практика осуществляется на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями, в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения практики. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от ОУ.

Производственная практика проводится по окончании теоретических и практических занятий и аттестации по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение программ учебной практики.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания (в барах, кафе, столовых, ресторанах, развлекательных центрах) различных форм собственности.

Прохождение производственной практики может быть организовано в форме индивидуального прикрепления обучающихся к квалифицированным штатным работникам (наставникам) или на самостоятельные рабочие места под руководством заведующего производством или шеф повара. Обучающиеся в период производственной практики привлекаются к обслуживанию банкетов, приемов и других торжественных мероприятий.

По результатам производственной практики обучающиеся предоставляют отчет по практике (в соответствии с установленной формой) и характеристику с места производственной практики.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен ежедневно табель по производственной практике.

По завершении производственной практики обучающиеся предоставляют производственную характеристику с места практики и отчет по производственной практике с отметками о выполнении заданий.

Оценка за производственную практику выставляется на основании защиты отчета по производственной практике.

Практика является завершающим этапом освоения программы повар 3 разряда и является допуском к квалификационному экзамену.

В процессе производственной практики проводится экспертиза формирования общих и профессиональных компетенций и приобретения практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Оценка за производственную практику по профилю специальности определяется с учетом результатов экспертизы:

1. формирования профессиональных компетенций;
2. формирования общих компетенций;
3. характеристики с производственной практики
4. защиты отчета по производственной практики

Обучающиеся не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку не допускаются к экзамену квалификационному.