Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

(ГБПОУ РО ПУ № 5)

|  |
| --- |
|  |
|  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**производственной ПРАКТИКИ**

**ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**19.01.17 Повар, кондитер**

г. Ростов-на-Дону

2015 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Согласовано  на заседании МК «Профессионального цикла»  протокол № от « » августа 2015 года  председатель МК \_\_\_\_\_\_ (Т.В.Зарецкая) | Утверждаю  Зам.директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 год | |  |  | | --- | --- | |  | Утверждаю: | |  | Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. |  |  |  | | --- | --- | |  | Утверждаю: | |  | Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
|  | |
|  | |
|  |
|  |

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **260807.01** Повар, кондитер, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 817 от 2 августа 2013 г.

1. Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Ростовское профессиональное училище№5»
2. Разработчик: Казарян А.В. - мастер производственного обучения,
3. высшая квалификационная категория

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
|  | |
|  | |
|  |
|  |

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 6-8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 9 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 10-11 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании  для подготовки и переподготовки по профессии «Повар» при условии наличия среднего (полного) общего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной практики по ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

1. формирование общих и профессиональных компетенций;
2. комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности начального профессионального образования, определённых Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии;
3. закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений студентов по изучаемой профессии;
4. освоение современных производственных процессов;
5. адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

**1.3.Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ 02. **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** студент должен приобрести **практический опыт :**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Количество часов на освоение программы производственной практики по

ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста– 48 часов

Форма промежуточной аттестации по производственной практике –

дифференцированный зачет

# **2. результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики является освоение студентами профессиональных и общих компетенций, закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения практического опыта, освоение современных производственных процессов, адаптация студентами к конкретным условиям деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ПК** | **Наименование результата обучения по профессии** |
| 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ОК** | **Наименование результата обучения по профессии** |
| **ОК 1** | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| **ОК 2** | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем |
| **ОК 3** | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| **ОК 4** | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| **ОК 5** | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| **ОК 6** | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| **ОК 7** | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Количество часов производственной практики по ПМ** | **Виды работ** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПК 2.1**  **ПК 2.2**  **ПК 2.3**  **ПК 2.4**  **ПК 2.5** | **ПМ. 02** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | **48** | Выполнение работ по подготовке сырья и приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |
| ***ВСЕГО часов*** | | **48** |  |

3.1 **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ производственной ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, темы** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
| **ПМ. 02** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | **48** |
| Тема 1.Приготовление и оформление блюд из каш, бобовых и кукурузы | Содержание | **12** |
|  | 1. Приготовление и отпуск каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш | 6 |
|  | 2.Приготовление блюд из бобовых и кукурузы | 6 |
| Тема 2.Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий | Содержание | 6 |
|  | 1.Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий | 6 |
| Тема 3.  Приготовление и оформление блюд из яиц | Содержание | 6 |
|  | 1.Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц | **6** |
| Тема 4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога | Содержание | **6** |
|  | 1.Приготовление холодных и горячих блюд из творога | 6 |
| Тема 5.Приготовление, оформление простых мучных блюд из теста с фаршем | Содержание | 12 |
|  | 1.Приготовление, оформление вареников, пельменей. | 6 |
|  | 2.Приготовление, оформление блинчиков с фаршем. | 6 |
| Дифференцированный зачет |  | 6 |
| ИТОГО | | 48 |

# **4. условия реализации рабочей программЫ производственной ПРАКТИКИ**

# **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика является заключительной составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего по видам профессиональной деятельности и в целом по профессии. Производственная практика проводится на штатных рабочих местах непосредственно на предприятии на основе прямых договоров между училищем и предприятием.

На период практики студенты зачисляются на штатные рабочие места. Продолжительность рабочего дня студентов должна соответствовать времени, отведённому рабочим учебным планом и установленному трудовому законодательству. Для проведения производственной практики студентов руководители предприятий назначают специалистов, которые должны быть аттестованы по вопросам безопасности труда.

# **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится непрерывным циклом (концентрированно) не чередуясь с теоретическими занятиями в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска студентов к производственной практике является освоенная учебная практика. Сроки проведения производственной практики устанавливаются училищем в соответствии с учебным планом, ППКРС по осваиваемой профессии. За время прохождения производственной практики должны научиться самостоятельно выполнять работы в соответствии с программой производственной практики и квалификационной характеристикой соответствующего разряда. Производственная практика завершается оценкой общих и профессиональных компетенций, сдачей экзамена (квалификационного).

# **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Непосредственное руководство производственной практикой студентами осуществляется мастером производственного обучения. Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой студентов, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения производственной ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в процессе наблюдений за деятельностью обучающихся при выполнении работ, а также выполнения студентами производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | Результаты наблюдений, за деятельностью студентов в процессе выполнения работ.  Оценка выполнения работ  Дифференцированный зачёт по производственной практике |
| 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные общие компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Оценка и наблюдение за деятельностью студентов при выполнения работ в процессе производственной практики*.*  Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов на производственной практике. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя их цели и способов её достижения, определённых руководителем. |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4. Осуществлять поиск информации,  необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |