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 04. Приготовление блюд из рыбы**

**19.01.17 Повар, кондитер**

г. Ростов - на - Дону

2015 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Согласовано на заседании МК «Профессионального цикла»протокол № от « » августа 2015 годапредседатель 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 | 6 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 9 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 10 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы - является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих 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 из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | . |

 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:**

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 каждого профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы студент должен приобрести **практический опыт :**

- обработки рыбного сырья

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

 **Количество часов на освоение программы производственной практики – 120 часов**

Форма промежуточной аттестации по производственной практике –дифференцированный зачет

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

Результатом освоения программы производственной практики по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы является освоение студентами профессиональных и общих компетенций, закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения практического опыта, освоение современных производственных процессов, адаптация студентов к конкретным условиям деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ПК**  | **Наименование результата обучения по профессии** |
| **ПК 4.1** | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
|  **ПК 4.2**  | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| **ПК 4.3** | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 4.1****ПК 4.2****ПК 4.3** | **ПМ.04** Приготовление блюд из рыбы | **120** | Выполнение работ по:- обработке рыбы с костным скелетом- приготовлению или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом- приготовлению и оформлению и простых блюд из рыбы с костным скелетом |
|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |
| ***ВСЕГО часов***  | **120** |  |

3.1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ производственной ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, темы | Содержание учебного материала | Объем часов |
| ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы |  | **120** |
| Тема 1.Технология приготовления и подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |  |  **54** |
|  | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки припускания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки .Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаркиПриготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для запеканияПриготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неёПриготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.  | 666666666 |
| Тема 2. Технология приготовления блюд из рыбы |  | **60** |
|  | Приготовление блюд из отварной рыбы Приготовление блюд из отварной рыбы Приготовление блюд из припущенной рыбыПриготовление блюд из жареной рыбы Приготовление блюд из жареной рыбыПриготовление блюд из запеченной рыбы Приготовление блюд из котлетной массы Приготовление блюд из котлетной массы Приготовление блюд из кнельной массыПриготовление блюд из кнельной массы  | 6666666666 |
| **Дифференцированный зачет** |  | **6** |
| **Итого** | **120** |

# **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 обучающиеся 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.

# **4.3. 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 студенты 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).

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Непосредственное руководство производственной практикой студентов осуществляется мастером производственного обучения. Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, 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 студентов при выполнении работ, а также выполнения студентами производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.  | Результаты наблюдений, за деятельностью студента в процессе выполнения работ.Оценка выполнения работДифференцированный зачёт по производственной практике |
| ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 студента 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) |