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 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**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. | |

1. 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.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Ростовское профессиональное училище № 5»

Разработчик: А. В. Казарян – мастер производственного обучения, 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 | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 11 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики по ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 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 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. |

Рабочая программа производственной 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. **Цели и задачи производственной практики по ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

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 05. **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

обучающийся должен приобрести практический опыт :

- обработки сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

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

Форма промежуточной аттестации по производственной практике –дифференцированный зачет.

# **2. результаты освоения программЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

* 1. . Результатом освоения программы производственной практики по ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

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

|  |  |
| --- | --- |
| **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. СодержаниеПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  профессиональных компетенций | Наименования профессионального модуля | Количество часов | Виды работ |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **ПК 5.1**  **ПК 5.2**  **ПК 5.3**  **ПК 5.4** | **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **120** | Выполнение работ по обработке и нарезке овощей и грибов; приготовлению и оформлению блюд из овощей и грибов. |
|
| 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 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  | **120** |
| Тема 1 Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. | Содержание | 18 |
|  | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.  Приготовление порционных полуфабрикатов.  Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов | 6  6  6 |
| Тема 2. Приготовление котлетной и рубленной массы и полуфабрикатов из нее. | Содержание | 18 |
|  | Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.  Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее. | 6  6  6 |
| Тема 3.Приготовление отварных и припущенных, тушеных блюд из мяса. | Содержание | 18 |
|  | Приготовление отварных блюд из мяса.  Приготовление припущенных блюд из мяса.  Приготовление тушеных блюд из мяса. | 6  6  6 |
| Тема4.Приготовление жаренных и запеченных блюд из мяса. | Содержание | 18  6  6  6 |
| Приготовление жареных блюд из мяса.  Приготовление запеченных блюд из мяса.  Приготовление тушеных блюд из мяса. |
| Тема 5. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы. | Содержание | 18 |
|  | Приготовление блюд из рубленной массы.  Приготовление блюд из котлетной массы.  Приготовление блюд из кнельной массы. | 6  6  6 |
| Тема 6.Приготовление блюд из домашней птицы. | Содержание | 24  6  6  6  6 |
| Приготовление блюд из кур  Приготовление блюд из уток  Приготовление блюд из индеек  Приготовление блюд из гусей |
| Дифференцированный зачет. |  | 6 |
| **ИТОГО** | | **120** |

# **4. условия реализации рабочей программЫ 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 студентов при выполнении работ, а также выполнения студентами производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Оценка и наблюдение за деятельностью студента при выполнения практических работ в процессе производственной практики*.* |
| 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 студента при выполнения работ в процессе производственной практики*.*  Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики |
| 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 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |