

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"РУБЦОВСКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"

Рассмотрено и принято
на заседании
Педагогического совета № 3
Протокол № 3
«27» ноября 2020 г.

Утверждаю
Директор КГБПОУ «РАПТ»
А.В. Карпенко
Приказ № 017/2020
«30» ноября 2020 г.



ОБРАЗЕЦ

**рабочей программы производственной практики
для реализации программ профессионального обучения и
дополнительного профессионального образования**

Разработчики:

Заведующий отделением ДПО

Лукина О.А.

***Образец рабочей программы производственной практики по профилю
специальности/профессии***

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"РУБЦОВСКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"

Рассмотрено
на заседании
предметно-цикловой комиссии
автомеханических дисциплин
Председатель ПЦК _____ Березовский А.П.
Протокол № _____ « ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю
заместитель директора по УР
_____ Машаргина М.В.
« ____ » _____ 20__ г.

Согласовано
Заведующий отделением ДПО
_____ Лукина О.А.
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
для слушателей курсов профессионального обучения
вид подготовки: (подготовка/переподготовка/повышение квалификации)
профессия: 16675 Повар
(код и наименование специальности/профессии)

Рабочая программа производственной практики разработана соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н., для слушателей курсов профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик: КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум».

Разработчики:

Брекис В.Н., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место производственной практики в структуре основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»: программа производственной практики является составной частью основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» в части освоения вида профессиональной деятельности/вида деятельности (ВПД/ВД).

1.2 Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в части освоения вида профессиональной деятельности/вида деятельности (ВПД/ВД): **приготовление блюд из овощей и грибов.**

Требования к результатам производственной практики: по результатам практики обучающийся должен:

- иметь практический опыт:

(указать требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения)

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- уметь:

(указать требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения)

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности/виду деятельности (ВПД/ВД) - **приготовление блюд из овощей и грибов.**

По результатам практики обучающийся должен:

- обладать общими компетенциями:

(указать формируемые общие компетенции)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных 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.

- обладать профессиональными компетенциями:

(указать формируемые профессиональные компетенции)

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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Виды работ производственной практики (соответствующие программе)	Наименование тем производственной практики (темы должны быть ориентированы на вид работ)	Коды формируемых компетенций (имеющих отношение к виду работ)	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности/вида деятельности)			
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов			
Первичная обработка, сложная нарезка овощей.	Тема 1. Сложная нарезка клубнеплодов.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1.	6
	Тема 2. Сложная нарезка корнеплодов.		6
Оценка качества сырья; взвешивание сырья; первичная обработка и нарезка овощей; подготовка молока; тепловая обработка и подача.	Тема 3. Приготовление картофеля в молоке.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1. ПК 1.2.	6
Кулинарная обработка и нарезка овощей; приготовление овощного фарша; приготовление овощных масс; формирование и панирование овощных котлет; применение пряностей, приправ, дополнительных ингредиентов; тепловая обработка, подача.	Тема 4. Приготовление картофеля жареного из отварного.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1. ПК 1.2.	6
	Тема 5. Приготовление котлет морковных.		6
	Тема 6. Приготовление котлет из капусты. Использование пряностей и приправ.		6
	Тема 7. Приготовление запеканки картофельной.		6
	Тема 8. Приготовление моркови тушеной с рисом и черносливом.		6
Обработка и нарезка овощей; подготовка овощей к фаршированию; приготовление фарша; тепловая обработка; оформление блюд; приготовление соуса.	Тема 9. Приготовление рагу из овощей.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1. ПК 1.2.	6
	Тема 10. Приготовление голубцов овощных.		6
	Тема 11. Приготовление кабачков фаршированных.		6
	Тема 12. Приготовление помидор фаршированных.		4
Промежуточная аттестация	Тема 13. Дифференцированный зачет.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1. ПК 1.2.	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики			72

3.2. Содержание производственной практики

Наименование тем производственной практики	Краткое содержание учебно-производственных работ, соответствующих теме производственной практики
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности/вида деятельности)	
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	
Тема 1. Сложная нарезка клубнеплодов.	Содержание:
	- организация рабочего места; - первичная обработка, сложная нарезка клубнеплодов.
Тема 2. Сложная нарезка корнеплодов.	Содержание:
	- организация рабочего места; - первичная обработка, сложная нарезка корнеплодов.
Тема 3. Приготовление картофеля в молоке.	Содержание:
	- организация рабочего места; - взвешивание сырья, первичная обработка и нарезка картофеля, подготовка молока, тепловая обработка и подача.
Тема 4. Приготовление картофеля жареного из отварного.	Содержание:
	- организация рабочего места; - обработка и нарезка картофеля, тепловая обработка и отпуск.
Тема 5. Приготовление котлет морковных.	Содержание:
	- организация рабочего места; - обработка и нарезка моркови, приготовление морковной массы, формование, панирование полуфабриката, тепловая обработка и отпуск.
Тема 6. Приготовление котлет из капусты. Использование пряностей и приправ.	Содержание:
	- организация рабочего места; - обработка, нарезка и подготовка капусты, приготовление фарша с использованием пряностей и приправ, формование, панирование полуфабриката, тепловая обработка и отпуск.
Тема 7. Приготовление запеканки картофельной.	Содержание:
	- организация рабочего места; - первичная обработка картофеля, приготовление фарша, тепловая обработка, отпуск.
Тема 8. Приготовление моркови тушеной с рисом и черносливом.	Содержание:
	- организация рабочего места; - обработка моркови, подготовка риса, чернослива, тепловая обработка и отпуск.
Тема 9. Приготовление рагу из овощей.	Содержание:
	- организация рабочего места; - обработка и нарезка овощей, приготовление соуса, тепловая обработка и отпуск.
Тема 10. Приготовление голубцов овощных.	Содержание:
	- организация рабочего места; - обработка и нарезка овощей, тепловая обработка и отпуск.
Тема 11. Приготовление кабачков фаршированных.	Содержание:
	- организация рабочего места; - обработка и нарезка кабачков, подготовка кабачков к фаршированию, приготовление фарша, тепловая обработка и отпуск.
Тема 12. Приготовление	Содержание:

помидор фаршированных.	- организация рабочего места; - обработка и нарезка овощей, приготовление соуса, подготовка помидор к фаршированию, приготовление фарша, тепловая обработка и отпуск.
Тема 13. Дифференцированный зачет.	Содержание:
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие договоров о практической подготовке обучающихся с профильными организациями.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения (*преподавателями дисциплин профессионального цикла*) концентрированно (*либо рассредоточено*).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики осуществляется руководителем по практической подготовке от профильной организации и руководителем по практической подготовке от образовательной организации совместно, в соответствии с утвержденными КГБПОУ «РАПТ» процедурой текущего контроля производственной практики и процедурой промежуточной аттестации по производственной практике, являющимися приложениями к данной рабочей программе (приложение 1, приложение 2).