

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 № 001/7

«30» ноября 2020 г.



ОБРАЗЕЦ
рабочей программы учебной практики
для реализации программ профессионального обучения и
дополнительного профессионального образования

Разработчики:

Заведующий отделением ДПО

Лукина О.А.

Образец рабочей программы учебной практики

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

учебной практики

для слушателей курсов профессионального обучения

вид подготовки: (подготовка/переподготовка/повышение квалификации)

профессия: 16675 Повар

(код и наименование специальности/профессии)

2020

Рабочая программа учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место учебной практики в структуре основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»: программа учебной 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): **приготовление блюд из овощей и грибов.**

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

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

- иметь практический опыт:

(указать требования к результатам освоения)

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

- уметь:

(указать требования к результатам освоения)

- 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 учебной практики: 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Виды работ учебной практики (соответствующие программе)	Наименование тем учебной 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; нарезка овощей и грибов.	Тема 1. Механическая обработка и нарезка: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных овощей, грибов.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1.	6
Оценка качества сырья; взвешивание сырья; первичная кулинарная обработка овощей; тепловая обработка овощей; порционирование и оформление блюд; подготовка и применение пряностей и приправ.	Тема 2. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1. ПК 1.2.	6
	Тема 3. Приготовления картофеля жареного основным способом, картофеля фри.		6
	Тема 4. Приготовление зраз картофельных, котлет картофельных.		6
	Тема 5. Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, картофель тушеный. Использование пряностей и приправ.		6
Оценка качества сырья; взвешивание сырья; первичная кулинарная обработка грибов; тепловая обработка грибов; порционирование и оформление блюд.	Тема 6. Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе запеченные.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1. ПК 1.2.	4
Промежуточная аттестация	Тема 7. Дифференцированный зачет.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1. ПК 1.2.	2
Общее количество часов рабочей программы учебной практики:			36

3.2. Содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Краткое содержание учебно-производственных работ, соответствующих теме учебной практики
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности/вида деятельности)	
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	
Тема 1. Механическая обработка и нарезка: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных овощей, грибов.	Содержание:
	- прохождение инструктажа; - организация рабочего места; - сортировка и калибровка, промывка овощей, очистка и нарезка овощей и грибов.
Тема 2. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре.	Содержание:
	- прохождение инструктажа; - организация рабочего места; - обработка овощей, тепловая обработка и отпуск.
Тема 3. Приготовления картофеля жареного основным способом, картофеля фри.	Содержание:
	- прохождение инструктажа; - организация рабочего места; - обработка и нарезка овощей, тепловая обработка и отпуск.
Тема 4. Приготовление зраз картофельных, котлет картофельных.	Содержание:
	- прохождение инструктажа; - организация рабочего места; - первичная обработка и нарезка овощей; приготовление картофельной массы; приготовление полуфабриката; тепловая обработка блюд; правила подачи.
Тема 5. Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, картофель тушеный. Использование пряностей и приправ.	Содержание:
	- прохождение инструктажа; - организация рабочего места; - обработка и нарезка овощей, тепловая обработка с использованием пряностей и приправ, отпуск.
Тема 6. Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе запеченные.	Содержание:
	- прохождение инструктажа; - организация рабочего места; - первичная обработка и нарезка грибов, тепловая обработка, подача.
Тема 7. Дифференцированный зачет.	Содержание:
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха: муляжи овощей, плакаты по профессии, разделочные доски, натуральные образцы продуктов, столовая посуда, производственные столы, холодильники, электрические плиты, электрические шкафы, ручная овощерезка, ручная мясорубка, столовый инвентарь, столовая и кухонная посуда, набор для карвинга, шкаф для расстойки изделий, весы циферблатные, весы товарные.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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