Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Сабинский аграрный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **16675 «Повар»**

2025

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (ред. от 09.04.2015) (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749); Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда• и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); Приказа Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий• рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 августа 2013г, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Создатель: ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж» Фахуртдинова З.Ф.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Выпускник, освоивший адаптированную основную программу профессионального обучения, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н:

приготовление блюд из овощей и грибов;

приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовление супов и соусов;

приготовление блюд из рыбы;

приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

приготовление холодных блюд и закусок;

приготовление сладких блюд и напитков.

Возможные места работы выпускников по профессии 16675 Повар: предприятия общественного питания.

1.2 Цели и задачи производственной практики: производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретѐнного в процессе обучения практического опыта обучающимися;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов и технологий;
- адаптация обучающихся 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 обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
Приготовление блюд из овощей и грибов	Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов
Приготовление блюд из рыбы	Обработка рыбного сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Обработка сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 300 часов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление блюд из овощей и грибов;
приготовление блюд из рыбы;
приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
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.
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.
ПК. 5.1.	Производить подготовку мяса, мясных продуктов и домашней птицы, и полуфабрикатов из них.
ПК. 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и 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 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.
ОК. 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК.8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАТАРСТАН

2. Содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
1.1 – 1.2.	**ПМ 01. МДК 01.01** «Приготовление блюд из овощей и грибов»»	100			
			01.1. Приготовление блюд из отварных, припущенных и жареных овощей и грибов.	50	3
			01.2. Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.	50	3
4.1 – 4.3.	**ПМ 01. МДК 01.02** «Приготовление блюд из рыбы»	100	04.1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	50	3
			04.2. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.	50	3
5.1 – 5.2.	**ПМ 01. МДК 01.03** «Приготовлен иеблюд из мяса и домашней птицы»	100			
			05.1. Размораживание мяса, птицы, их полуфабрикатов. Потрошение птицы. Разделка мяса, птицы, их полуфабрикатов.	50	3
			05.2. Приготовление мясного фарша, фарша из домашней птицы, мясной рубленной и котлетной массы	50	3
	Всего за срок обучения: 300 часов				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателем в форме дифференцированного зачета.

По окончанию производственной практики, обучающиеся должны предоставить дневник по производственной практике и характеристику, заверенную руководителем предприятия общественного питания. В характеристике фиксируются результаты освоения общих и профессиональных компетенций.

По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК.1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимися производственной практики: - наблюдение за практическими умениями во время прохождения производственной практики; - проверка дневника практики; - экспертная оценка выполненных работ; - дифференцированный зачет по каждому ПМ
ПК. 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	
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.	
ПК. 3.1. Готовить бульоны и отвары.	
ПК. 3.2. Готовить простые супы.	
ПК. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
ПК. 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	
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.	
ПК. 5.1. Производить подготовку мяса, мясных продуктов и домашней птицы, и полуфабрикатов из них.	
ПК. 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
ПК. 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты	

порциями.	
ПК. 6.2. Готовить и оформлять салаты.	
ПК. 7.1. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	
ПК. 7.2. Готовить простые горячие напитки.	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение руководителя практики за обучающимися в ходе выполнения дневных заданий и практической квалификационной работы.
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.	
ОК. 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	
ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	