МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

Регистрационный
номер 24-24/43

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно –
методической работе
_____Халдеева М.Н.
«26» 03 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная (по профилю специальности) практика 03

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ базовая подготовка

Срок освоения ППССЗ 3 г.10 м

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 108 ч.

Якутск 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.

- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 25.03.2021 г. протокол №54.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна - преподаватель ,
Местникова Мария Александрова- методист

Цикловая комиссия технологии и зоотехнии _____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК №_7_ от «_03_» _03_ 2021 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«_31_» _3_ 2021 г.

Методист _____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания № _2_ от «_15_» _03_ 2021 г.

Председатель УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ _____ /Халтаева М.Н./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № _3_ от «_24_» _03_ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1		4
2		6
3		8
4		11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ *ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ* ПРАКТИКИ

1.1. Место *производственной* практики в структуре ППССЗ

производственной

1.2. Цели и планируемые результаты производственной практики

Производственная

-

способствует формированию компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
	-

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

практический опыт:

-
-
-
-
-
-
-

уметь:

-
-
-
-
-
-
-

знать:

-

-
-
-
-
-
-
-

1.3. Общий объем времени, предусмотренный для учебной практики 3 недели 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем производственной практики	Виды работ	Количество часов по темам
ПК. 3.1-3.6	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	Тема 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-	18

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Тема 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента**	-	18
		Тема 3 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации банкетных закусок разнообразного ассортимента	-	18
		Тема 4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	-	18
		Тема 5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов	-	18
		Тема 6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,		12

		гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-	
		Тема 7 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	-	6
			Всего часов	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Место и время проведения *производственной* практики

- -
-
-
-

3.2. Требования к документации, необходимой для проведения *производственной* практики:

- *программа практики;*
- *график защиты отчетов по практике.*

3.3. Материально-техническое обеспечение

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	*ПП.03 Производственная практика*	**Кабинет №2.216 Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Кабинет №91 – 68,8 м²**	**Оборудование:** BENG- Lenovo - 3

3.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1	2	3	4	5	6	7	8
1			2021	1	3		
2			2021	1	3		

Дополнительная литература:

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
	- biblioteka/
	Moodle, https://sdo.agatu.ru/

3.5. Требования к руководителям практики:

-

-

- -
-
-

-
-

-

3.6. Требования к студентам при прохождении практики:

-
-
-
-
-

-

3.7. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

-
-

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к отчету по практике

-

-

-

-

-

-

Требования к руководителям практики

-

-

Руководитель практики от колледжа:

-

Требования к студентам при прохождении практики

-

-

-

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

-

-

ПК 3.1.	**организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов**	**Текущий контроль:** - - **Промежуточная аттестация**: - -

ПК 3.2. **ПК 3.3**. **ПК 3.4**. **ПК 3.5**.		

ПК 3.6.		

ПК 3.7.		

	-	
ОК 01		**Текущий контроль:** - - **Промежуточная аттестация**:
ОК. 02		- -

ОК.03	-	-
ОК 04		
ОК. 05		
ОК 06 -		
ОК 07		
ОК. 09		
ОК 10		

2.
3.
4.
5.

Дополнительные материалы:

Оценочный лист работы практики:

												3.1.	3.2.	3.3.	3.4.	3.5.	3.6.	3.7.	
1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	**80**
2		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	

_____ _____ / _____/