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

Регистрационный
номер_____

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно –
методической работе
_____Халдеева М.Н.
«_26_» _____03_____ 20_21_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика 07

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 72 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 «12» 03 2021 г.

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

«15» 03 2021 г.

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

Протокол заседания № 7 от «15» 03 2021 г.

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

Протокол заседания УМС № 3 от «24» 03 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1		4
2		8
3		10
4		13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре ППССЗ

учебной

43.02.15

1.2. Цели и планируемые результаты учебной практики

Учебная

-

Код	Наименование общих компетенций
	-

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

1.3. Общий объем времени, предусмотренный для учебной практики 2 недели 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание практики

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	практика по профилю специальности (час)
ОК 01-ОК-10 ПК 7.1 – ПК 11		**2**
		6
		4

		6
	.	**6**
		12
		6
		6
		6
		6

		6
	ВСЕГО, часов	**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Место и время проведения практики
Учебная

3.2. Требования к документации, необходимой для проведения 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	*УП.07 Учебная 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 **инвентарь:** GN

			Учебная мебель:

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

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

1	2	3	4	5	6	7	8
1			2021	1	3		
2			2017	1	3	25	-

№	Наименование

	https://agatu.ru/nauchnaya-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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к отчету по практике

-

-

-

-

Руководитель практики от колледжа:

-

Требования к студентам при прохождении практики

-

-

-

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

-

- .

Результаты **(освоенные профессиональные компетенции)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1	2	3

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01		
ОК. 02		
ОК.03	-	
ОК 04.		
ОК. 05		

ОК 06. -		
ОК 07.		
ОК. 09		
ОК 10.		

Оценка общих и профессиональных компетенций

Шкала оценок освоенных общих и профессиональных компетенций:

Шкала оценок освоенных общих компетенций		**Шкала оценок освоенных профессиональных компетенций**		**Уровень освоения**
0	- -	0-15		-
1-4		16-35		-
5-7	- -	36-55		
8-10	-	56-80		

430215 Поварское и кондитерское дело .

2.
3.
4.
5.