

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ПРАВОВОЙ КОЛЛЕДЖ»  
ГБПОУ ВО АППК

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

профессиональной образовательной программы подготовки  
специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы учебной практики.

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384г. к содержанию профессионального модуля и запросами работодателей регионального рынка труда к уровню профессиональной подготовки выпускников; в соответствии с учебным планом профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики.

Целью учебной практики является формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение и развитие первоначальных профессиональных навыков и получение практического опыта.

Реализация программы учебной практики способствует освоению основных видов профессиональной деятельности и соответствующих им *профессиональные компетенции*:

ВДП 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВДП 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВДП 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВДП 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий

и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВДП 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВДП 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВДП 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

*и формированию общих компетенций:*

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

ОК 2. Анализировать социально-экономические и политические проблемы и процессы, использовать методы гуманитарно-социологических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности.

ОК 3. Организовывать свою собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 5. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимую для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 8. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 9. Уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные традиции.

ОК 10. Знать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда.

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Общие требования к организации учебной практики.**

Реализация учебной практики должна проводиться в учебных лабораториях (мастерских) колледжа, материально-техническое обеспечение которых соответствует условиям по осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Руководителем практики обычно назначается преподаватель, реализующий программу профессиональных модулей. В основные обязанности руководителей входят:

- разработка и ежегодное обновление содержания рабочей программы практики;

- разработка планов учебных практических занятий;
- разработка практических заданий и выбор форм и методов контроля результатов освоения практики;
- проведение первичного инструктажа по технике безопасности студента во время практики;
- проведение консультаций и оказание помощи студентам по выполнению индивидуальных заданий;
- контроль за выполнением заданий и выставление итоговых оценок по практике;
- разработка формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты во время учебной практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- изучить и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности в учебных лабораториях (мастерских);
- нести ответственность за выполнение работы и за ее результаты;
- сдать зачет по учебной практике в соответствии с установленными требованиями.

Практические задания по учебной практике разрабатываются преподавателями, реализующими программу профессионального модуля. Практические задания должны быть представлены на рассмотрение и согласование на заседании цикловой методической комиссии. Полный комплект заданий должен быть утвержден в установленном порядке.

По окончании практики студент сдает зачет в форме устной защиты выполненных практических заданий.