

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор ООО «ВИКОН»
В.Ф. Кондрашин
« 31 » 08 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «ППГК»
С.П. Стовпник
« 01 » 09 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

по ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
по профессии профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено ПЦК

Протокол № 1. От 26 августа 2016 года

Председатель ПЦК  Е.А. Морозова

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ,

Организация – разработчик:

"

Разработчики: мастер производственного обучения Комарова Т.Н.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики по
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 ,

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта работы по профессии.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов – 36 часов

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор ООО «ВИКОН»
В.Ф. Кондрашин
« 31 » 08 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «ППГК»
С.П. Стовпник
« 01 » 09 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

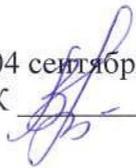
ПП. 02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

по ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных

изделий, яиц творога, теста

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено ПЦК
Протокол № 1 от 04 сентября 2016 .
Председатель ПЦК  М.В. Лыкова

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:

ГБПОУ ВО "Петушинский промышленно-гуманитарный колледж

Разработчики: мастер производственного обучения Комарова Т.Н.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,
яиц, творога, теста

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (далее-программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВДП):

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 творог

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

1.2. Цели и задачи производственной практики по ПМ02. Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных процессов, навыков, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики в рамках ПМ.02. обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творог

Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.02. -36 часов