

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ**

(вид практики)

профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии/специальности)

РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
пищевой промышленности и
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 2
от «10» сентября 2020 г.

Председатель комиссии
[подпись] /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР
[подпись] /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 2021 / 2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.
Председатель МК [подпись] О.С. Кухмярова

Рабочая программа утверждена на 2022 / 2023 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.
Председатель МК [подпись] О.С. Кухмярова

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от «__» ____ 20__ г.
Председатель МК _____

Составители: Веселовская Лариса Викторовна, мастер
производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж
информационных технологий и предпринимательства»

Кантанисова Елена Николаевна, мастер производственного обучения,
ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, мастер производственного
обучения, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий
и предпринимательства»

Тищенко Татьяна Алексеевна, мастер производственного обучения,
ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер ГБОУ
СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы.

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы по профессии (далее - ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей и грибов.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря,

- используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на производственную практику:

Всего 2 недели, 70 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 3	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 4	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 5	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 6	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Приготовление блюд из овощей и грибов.	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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на производственную практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1-1.2	ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.	2/70	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1- ПК 1.2.	1. Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики. Подготовка рабочего места повара. Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем для приготовления блюд из овощей и грибов	7
		2. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей	7
		3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Приготовление и припускание овощей в молоке, в собственном соку.	7
		4. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	7
		5. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов	7
		6. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража блюд.	7
		7. Приготовление и жарка овощей и грибов основным способом, во фритюре	7

		8. Приготовление и тушение различных видов овощей и грибов в соусе.	7
		9. Приготовление и запекание овощей и грибов в жарочном шкафу.	7
		10. Дифференцированный зачет.	7
		Всего:	70

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии)).
- Примерная программа профессионального модуля ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- Рабочая программа производственной практики.
- Перечень учебно-производственных работ.
- Технологические инструкционные карты.
- Сборник рецептов, калькуляционные карты

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной практики реализуется на производстве.

Оборудование:

- производственные столы;
- моечная ванна;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильный шкаф;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочные шкафы;
- электрофритюрница;
- набор ножей поварской тройки;
- набор ножей для фигурной нарезки овощей;
- доски разделочные маркированные «ОС» (овощи сырые), «ОВ» (овощи вареные); гастрономия, РС» (рыба сырая)
- сковороды; сотейники; противни; дуршлаг; сито для протирания овощей;
- терки; лопатки; лотки; миски; ложки и др.

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

Основные источники:

1. .Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария», уч. пос . 2012г
2. С.Н.Козлова, Е.Ю .Фединишина «Кулинарная характеристика блюд», уч.пос, 2012 г
3. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар»,уч.пос. 2013г.
4. М.Н Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» уч. Пособ. 2013г
5. Л.Г.Шатун, О.Г. Шатун «Повар» уч.пособ. 2013г

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога/ Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр Гриф «Академия», 1988.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2013.
3. Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>.,<http://povary.ru>., <http://vkus.by>.
4. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.chef.com.ua>
5. <http://cook-food.ru>
6. <http://kul.my1.ru/pub>«Кулинарные рецепты»
7. www.eda-server.ru«Видеорецепты»

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации:

- изучить программу производственной практики;

- организовать ознакомление практиканта с организацией;
- ознакомить с правилами внутреннего распорядка, а также с порядком пользования документами и другими материалами;
- создать необходимые условия для успешного самостоятельного освоения всех видов работы в соответствии с программой;
- оказывать помощь в приобретении опыта при выполнении практикантом порученного задания;
- систематически проверять и подписывать дневник и оказывать помощь в сборе материалов для оформления отчета по практике;
- сообщать в колледж о случаях нарушениях обучающегося.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.

Обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель производственной практики систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии, помещения производственной практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем производственной практики в процессе выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение алгоритма первичной обработки овощей и грибов, подготовки приправ; - обоснование выбора оборудования и инвентаря для нарезки овощей 	оценка выполнения работ на производственной практике
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд из овощей и грибов; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов; - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация); - эстетическое оформление блюд - демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых блюд из овощей и грибов; - соблюдение правил и условий хранения готовых блюд из овощей и грибов. 	оценка выполнения работ на производственной практике

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии. - анализ ситуации на рынке труда; - быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; - участие в работе кружка технического творчества, 	Наблюдение за выполнением заданий на производственной практике

	<p>конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки методов, средств и информационно-коммуникационных технологий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение цели и порядка работы; - обобщение результата; - использование в работе полученные ранее знания и умения; - рациональное распределение времени при выполнении работ.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельность принятия решений в стандартных и нестандартных; профессиональных ситуациях, - обоснованность оценки рисков при принятии решений.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность отбора необходимой информации для своевременного выполнения профессиональных задач; - системность проведения анализа и оценки информации для эффективного выполнения поставленных задач, для повышения профессионального и личностного развития.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность использования информационно-коммуникационных технологий для решения нетиповых профессиональных задач
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность соблюдения мер конфиденциальности и информационной безопасности; - эффективность взаимодействия при разработке учебно-методических материалов и организации методической работы с

	<p>участниками педагогического процесса: руководителями, методистами, педагогами, обучающимися;</p> <ul style="list-style-type: none">– обоснованность выбора тактики коллективного взаимодействия при выполнении проектных и исследовательских заданий;– оптимальность распределения ресурсов в команде.	
--	--	--