

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.02 Приготовление блюд и гарниров из
круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

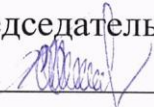
19.01.17 Повар, кондитер

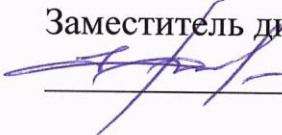
(код, наименование профессии/специальности)

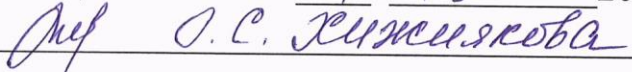
РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
пищевой промышленности и
ресторанного обслуживания

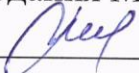
Разработана на основе ГОС СПО ЛНР
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 2
от «10» сентября 2020 г.

Председатель комиссии
 /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР
 /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 20 21 / 20 22 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от « 01 » 09 20 21 г.
Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 20 22 / 20 23 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от « 01 » 09 20 22 г.
Председатель МК  О.С. Хижнякова

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

Составители:

Полуэктова М.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Кантанистова Е.Н., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО
ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

Тищенко Т.А., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Веселовская Л.В., 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 профессиональной образовательной программы по профессии (далее - ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

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

Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража;

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

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

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

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.
	ПК 2.1	Готовить и оформлять и простые блюда 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 и гарниры из яиц, творога.
	ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 2.1- 2.5.	ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	(2) 70	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК 2.1-2.5.	<i>Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	21
		1. Подготовка сырья и приготовление гарниров из круп, блюд из каш.	7
		2. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из бобовых.	7
		3. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	7
		<i>Раздел 2. Приготовление блюд из яиц и творога.</i>	14
		4. Подготовка сырья и приготовление блюд из яиц вареных, жареных, запеченных	7
		5. Подготовка сырья и приготовление холодных и горячих блюд из творога.	7
		<i>Раздел 3. Приготовление изделий из теста.</i>	35
		6. Подготовка сырья и приготовление блюд и изделий из пресного теста.	7
		7. Подготовка сырья и приготовление блюд и изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста.	7

		8. Подготовка сырья и приготовление блюд и изделий из дрожжевого безопарного теста. Выпекание блинов и блинчиков на сковороде.	7
		9. Выпекание изделий из дрожжевого теста.	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 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста 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:
- 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 рецептов 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://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](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 нарушения 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

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

Освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструмента и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества сырья; - осуществление расчета необходимого количества продуктов 	оценка выполнения работ на производственной практике.
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление расчета необходимого количества продуктов; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструмента и безопасное его использование; - демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд из круп, бобовых, кукурузы; - демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых каш и гарниров из круп, блюд из бобовых и кукурузы; - соответствие блюд требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); - соблюдение правил и условий хранения готовых блюд. 	оценка выполнения работ на производственной практике.
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление расчета необходимого количества продуктов; 	оценка выполнения работ на

	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструмента и безопасное его использование; - демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; - демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соответствие блюд требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); - соблюдение правил и условий хранения готовых блюд. 	производственной практике.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление расчета необходимого количества продуктов; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструмента и безопасное его использование; - демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд из яиц и творога; - демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых блюд из яиц и творога; - соответствие блюд требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); - соблюдение правил и условий хранения готовых блюд. 	оценка выполнения работ на производственной практике.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление расчета необходимого количества продуктов; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструмента и безопасное его использование; - демонстрация соблюдения технологии приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем; 	оценка выполнения работ на производственной практике.

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых простых мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие блюд требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); - соблюдение правил и условий хранения готовых блюд. 	
--	---	--

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.	Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках.	Наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.		
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с студентами, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	

