

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

(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

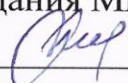
Разработана на основе ГОС СПО ЛНР
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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. Жизненкова

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

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»

Кантанисова 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	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Программа учебной 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 учебной 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 учебную практику:

Всего 3 недели, 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной 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 2.2	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 УЧЕБНОЙ 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.	3 (108)	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- ПК 2.5	<i>Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>	36
		1. Органолептическая оценка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки. Организация рабочего места, подготовка оборудования, подбор инвентаря, посуды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.	6
		2. Подготовка круп к варке: перебирание, просеивание, поджаривание, промывание, замачивание. Подготовка бобовых к варке.	6
		3. Варка каш различной консистенции.	6

		4. Формование и панирование изделий из каш в виде котлет, биточков. Запекание крупяных масс порциями в форме и на противне.	6
		5. Варка в воде бобовых (горох, фасоль) и кукурузы в початках. Протираание отварных бобовых.	6
		6. Варка макаронных изделий сливным и несливным способом. Запекание макаронных изделий с ингредиентами. Порционирование, сервировка и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
		<i>Раздел 2. Приготовление блюд из яиц и творога.</i>	24
		7. Проверка яиц на овоскопе, мойка яиц. Варка яиц различными способами. Жарка яичницы, яичницы-глазуньи, запекание омлетов.	6
		8. Протираание творога. Смешивание творога с другими ингредиентами. Формование изделий из творожной массы.	6
		9. Варка изделий из творога в воде и на пару.	6
		10. Жарка изделий из творожной массы основным способом и во фритюре. Запекание творожных изделий. Порционирование, сервировка горячих блюд из творога.	6
		<i>Раздел 3. Приготовление изделий из теста.</i>	48
		11. Замешивание крутого пресного теста для вареников, пельменей, чебуреков, лапши домашней.	6
		12. Замешивание жидкого пресного теста для блинчиков.	6
		13. Замешивание дрожжевого теста безопарным способом для оладий и блинов.	6

		14. Замешивание дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	6
		15. Приготовление фаршей и начинок для мучных изделий. Разделка теста и формовка изделий с фаршами и без.	6
		16. Отваривание в воде готовых изделий из пресного теста с различными фаршами.	6
		17. Жарка во фритюре чебуреков, изделий из дрожжевого теста. Выпекание блинов и блинчиков на сковороде. Выпекание изделий из дрожжевого теста.	6
		18. Дифференцированный зачет	6
		Всего:	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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 учебной практики.
- Перечень учебно-производственных работ.
- технологические инструкционные карты.
- сборник рецептур, калькуляционные карты

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа учебной практики реализуется в мастерской «Учебный кулинарный цех»

Оборудование мастерской:

- 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://www.kulina.ru.), [http:// rovary.ru.](http://rovary.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.

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 учебной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии, помещения учебной мастерской.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения каждого занятия. 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 учебной 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 учебной 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 учебной практике.

	<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. 	
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 учебной 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 учебной 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 учебной 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	