

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 20 21 / 20 22 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «09» 09 2021 г.  
Председатель МК [подпись] О.С. Жижнякова

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

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»

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

Полужктова 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)

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
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)

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
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	<b>7</b>
		2. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей	<b>7</b>
		3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Приготовление и припускание овощей в молоке, в собственном соку.	<b>7</b>
		4. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	<b>7</b>
		5. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов	<b>7</b>
		6. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража блюд.	<b>7</b>
		7. Приготовление и жарка овощей и грибов основным способом, во фритюре	<b>7</b>

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

## **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; дуршлага; 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](http://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"> <li>- соблюдение алгоритма первичной обработки овощей и грибов,</li> <li>подготовки приправ;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря для нарезки овощей</li> </ul>	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"> <li>демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов;</li> <li>- соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация);</li> <li>- эстетическое оформление блюд - демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых блюд из овощей и грибов;</li> <li>- соблюдение правил и условий хранения готовых блюд из овощей и грибов.</li> </ul>	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"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> <li>- анализ ситуации на рынке труда;</li> <li>- быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы;</li> <li>- участие в работе кружка технического творчества,</li> </ul>	Наблюдение за выполнением заданий на производственной практике

	<p>конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</li> </ul>
<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"> <li>- определение цели и порядка работы;</li> <li>- обобщение результата;</li> <li>- использование в работе полученные ранее знания и умения;</li> <li>- рациональное распределение времени при выполнении работ.</li> </ul>
<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"> <li>- самостоятельность принятия решений в стандартных и нестандартных; профессиональных ситуациях,</li> <li>- обоснованность оценки рисков при принятии решений.</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность отбора необходимой информации для своевременного выполнения профессиональных задач;</li> <li>- системность проведения анализа и оценки информации для эффективного выполнения поставленных задач, для повышения профессионального и личностного развития.</li> </ul>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность использования информационно-коммуникационных технологий для решения нетиповых профессиональных задач</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность соблюдения мер конфиденциальности и информационной безопасности;</li> <li>- эффективность взаимодействия при разработке учебно-методических материалов и организации методической работы с</li> </ul>

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