

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.06 Приготовление и оформление  
холодных блюд и закусок**

**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  
Ш /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР  
М /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 20 21 / 20 22 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от « 01 » 09 2021 г.  
Председатель МК М 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:

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 (далее - ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики.**

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

### **иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

### **знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.

## **1.3. Количество часов на производственную практику:**

Всего 1 неделя, 35 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 и оформление холодных блюд и закусок.	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

### 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 6.1.-6.4.	ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	35 (1)	В соответствии с учебным планом

#### 3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	ПК 6.1.-6.4.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, подбор и проверка качества сырья для приготовления холодных блюд и закусок.	7
		2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с соблюдением санитарного и временного режимов, соблюдение техники безопасности.	7
		3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических товаров порциями. Приготовление и оформление салатов из свежих овощей, салатов из вареных овощей, винегретов.	7
		4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, овощей, яиц.	7
		5. Оценка качества. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок.	7

		Соблюдение правил хранения блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции. Дифференцированный зачет	
		Всего:	35

## **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.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- Рабочая программа производственной практики.

### **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 протираания 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://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:

Руководители производственной практикой от организации, должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии.

#### **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 от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии.

## 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 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями; Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; Соблюдение технологии приготовления бутербродов (открытых, закрытых, закусочных) и гастрономических продуктов порциями; Определение качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями; Выбор способов хранения блюд с учетом температурного режима.	-оценка выполнения работ на производственной практике.
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	Соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении салатов; Выполнение расчета рабочих рецептов приготовления салатов; Соблюдение технологии приготовления салатов; Определение требований к качеству готовых салатов на основе органолептических показателей; Демонстрация способов сервировки и вариантов оформления салатов.	
ПК 6.3. - 6.4. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Выбор видов необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды для приготовления холодных блюд и закусок; Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов, птицы;	

	<p>Демонстрация способов сервировки и вариантов оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>Определение показателей качества готовых холодных блюд и закусок.</p>	
--	--	--

## 5.2. Результаты освоения общих компетенций

<b>Освоенные общие компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ ситуации на рынке труда;</li> <li>- быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы;</li> <li>- участие в работе кружка технического творчества, конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</li> </ul>	Наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<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>	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию;</li> <li>- осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,</li> <li>- нести ответственность за результаты своей работы.</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения.</li> </ul>	