

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.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  
  
Шапвалова 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 2021 г.  
Председатель МК Диф О.С. Лужнякова

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	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
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 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 учебной практики.

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

**Вид профессиональной деятельности:** Приготовление блюд из овощей и грибов

**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 учебную практику:**

Всего 2 недели, 78 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК1.1-1.2	ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.	2 (78)	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 1.1-1.2	<b>Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>	<b>78</b>
		1. Органолептическая оценка качества овощей. Организация рабочего места, подготовка оборудования, подбор инвентаря и посуды для кулинарной обработки овощей.	6
		2. Первичная кулинарная обработка овощей: сортировка, калибровка, мойка, очистка.	6
		3. Нарезание овощей. Простые и сложные формы нарезки.	6
		4. Обработка консервированных овощей: квашеной капусты, соленых огурцов.	6
		5. Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.	6
		6. Измельчение и натирание овощей. Подготовка овощей к фаршированию.	6
		7. Варка овощей в кожуре. Варка очищенных овощей основным способом и на пару. Протирание овощей для пюре.	6

		8. Формовка полуфабрикатов из протертой овощной массы.	6
		9. Подготовка и припускание овощей в молоке, в собственном соку.	6
		10. Подготовка и жарка овощей и грибов основным способом, во фритюре.	6
		11. Подготовка и тушение различных видов овощей и грибов в соусе.	6
		12. Подготовка и запекание овощей и грибов в жарочном шкафу.	6
	ПК 1.1-1.2	13. Дифференцированный зачет	6
		<b>Всего:</b>	<b>78</b>



## **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 01 Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
  - Рабочая программа учебной практики.
  - Перечень учебно-производственных работ.
  - Технологические инструкционные карты.
  - Сборник рецептов, 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://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.

#### **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

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 пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма первичной обработки овощей и грибов,</li> <li>подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря для нарезки овощей</li> </ul>	оценка выполнения работ на учебной 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 учебной 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> </ul>	Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в работе кружка технического творчества, конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<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>	
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>- самостоятельность принятия решений в стандартных и нестандартных; профессиональных ситуациях,</li> <li>- обоснованность оценки рисков при принятии решений.</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<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>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<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 участниками педагогического процесса: руководителями, методистами, педагогами, обучающимися;</li> <li>- обоснованность выбора тактики коллективного взаимодействия при выполнении проектных и исследовательских заданий;</li> <li>- оптимальность распределения ресурсов в команде.</li> </ul>	
--	--	--