

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж
индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом

ГБПОУ РК «РКИГ»

А.Н Загорюлькин

2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер
на базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол №10 от «20» июня 2016 г.
Председатель МК

 Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения

Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2 Результаты освоения программы учебной практики	5
3 Тематический план и содержание учебной практики	7
4 Условия реализации программы учебной практики	10
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в составе укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.

Задачами учебной практики являются:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего –18 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Приготовление блюд из овощей и грибов	- 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.

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является: сформированности у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов

необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 1.1	Раздел 1 МДК. 01 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	6
ПК 1.2	Раздел 2 МДК. 01 Приготовление и оформление основных и простых блюд, гарниров из традиционных видов овощей и грибов	12
Всего		18

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 МДК.01. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ		6	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по нарезки и формовке овощей и грибов и подготовки пряностей и приправ</i>			
Тема 1.1 Обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ	<i>Содержание:</i>	6	
	1.Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях. Проведение инструктажа по технике безопасности. Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, луковых, капустных, плодовых овощей. Нарезка корнеплодов и клубнеплодов капустных, луковых, салатных и десертных овощей, различными формами нарезки.	3	2
	Первичная обработка и нарезка грибов. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.	3	2
Раздел 2 МДК.01. Приготовление и оформление основных и простых блюд, гарниров из традиционных видов овощей и грибов		12	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</i>			

Тема 1.2 Блюда и гарниры из отварных и припущенных и жареных овощей и грибов.	<i>Содержание:</i>	6	2
	2. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом, овощи припущенные.	2	
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: картофель жареный основным способом, во фритюре, котлеты морковные, свекольные, капустные, картофельные, зразы и крокеты картофельные, помидоры, кабачки, баклажаны жареные.	2	
	Отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. Правила проведения бракеража.	2	
Тема 1.3 Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей и грибов.	<i>Содержание:</i>	6	
	3. Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов: капуста тушеная, рагу из овощей, свекла тушеная в соусе, морковь тушеная с рисом и черносливом, грибы, тушеные с картофелем. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос. Правила проведения бракеража.	3	2
	Приготовление национальных блюд из овощей и грибов: имам-байилды (овощное блюдо с баклажанами) караимская, фаршированные огурцы, (болгар.), драники (белорус.) Дифференцированный зачёт	3	2
Всего		18	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает

1. Оборудование учебной лаборатории (учебный кулинарный цех /технология приготовления пищи/):

- классная доска;
- столы;
- стулья;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно - технологические карты.
- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- компьютер
- экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильник бытовой, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней и спецодежды, обеденные столы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.- 40 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-320с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-256с.

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учебник для сред. проф. образования. - 4-е изд., стереотип/ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 272с.

6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.И.Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2014.- 288с.

Электронные источники

1. Трюхан О.Н. Блюда из овощей и грибов [Электронный ресурс]/ Трюхан О.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37317>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10965>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария. Издательство: Академия, 2010 г.,280 стр.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512с.

3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304с.

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Повар» В 4ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования.М.:ИЦ «Академия», 2014.-512с.

Интернет-ресурсы

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла; получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников; получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов и форм нарезки; - правильность выбора методов обработки; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности; - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей и плодов. - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологии приготовления блюд из овощей и грибов. -Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности,

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>ответственность за результаты своей работы,</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ профессиональных ситуаций; - решение стандартных и нестандартных задач; - оценка эффективности и качества выполнения действий и полученных результатов при решении профессиональных задач
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур; - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности.
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление интереса и ответственности при освоении ПМ, в т.ч. прохождении практики.

устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-Рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ, а также приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- Результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для приготовления блюд из овощей и грибов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд из овощей грибов, с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Способность работать в команде; - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).