бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:
ООО «Прованс»
_____
Л.А. Зарипова
"30" 08 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор БПОУ ПТСиПТ
_____
Л.В. Терещенко
"30" 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Павлоградка 2017

Рабочая программа производственной практики по **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее-ФГОС СПО ППКРС) утверждённого Приказом Минобрнауки РФ от 02.08.2013 № 798
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова – мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова – заместитель директора

Н.А. Шагин – старший мастер

Л.А Зарипова. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «25» 08 2017г.

Председатель МК: Н.А.Берковская

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов 4

2. Результаты освоения производственной практики 5

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

3. Структура и содержание производственной практики 7

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

4. Условия реализации производственной практики 12

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов (вида профессиональной деятельности 14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а так же среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля - 60 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ по ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из овощей и грибов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 1.1

Профессиональные компетенции:

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.

Таблица 1.2

Общие компетенции:

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
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Тематический план производственной практики по ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов

Код Профессиональных компетенций	**Наименование разделов, тем**	**Всего часов** **(макс. учебная нагрузка)**
ПК 1.1.	**Раздел 1**.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	6
ПК 1.2.	**Раздел 2**.Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	48
Дифференцированный зачёт		6
Всего		**60**

3. 1. Структура и содержание производственной практики по ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики (производственной практике)	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов		
Раздел 1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.		
Тема 1.1. Знакомство с предприятием Выполнение обработки овощей и нарезок из них.	Требования современного рынка труда к выпускникам профессиональных учебных заведений. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на производственной практике. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. Выполнение обработки овощей и нарезок из них.	6
Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		**48**
Тема 2.1.Приготовление блюд из отварных овощей	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из отварных овощей.	6

	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из отварных овощей. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из отварных и х овощей. Подготовка овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из отварных овощей. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, пюре из моркови и свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд.	
Тема 2.2.Приготовление блюд из припущенных овощей	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из припущенных овощей. Приготовление и оформление - морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом , овощи, припущенные в молочном соусе. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд.	6
Тема 2.3.Приготовление блюд из жареных овощей	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6

	Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из овощей : картофель жареный, картофель жареный во фритюре, лук фри, зелень петрушки фри, кабачки жареные с отварным картофелем, тыква, баклажаны, помидоры жареные	
Тема 2.4. Приготовление блюд из овощных масс.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из овощных масс: котлеты морковные, котлеты свекольные, оладьи из тыквы, котлеты , рулет и зразы картофельные с луком и грибами. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд.	6
Тема 2.5.Приготовление блюд из тушеных овощей	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка овощей. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из тушеных овощей. Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из тушеных овощей -капуста тушённая, рагу из овощей, картофель тушённый. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд и гарниров из тушеных овощей.	6
Тема 2.6.Приготовление блюд из запеченных овощей	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6

	Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из овощей: голубцы овощные, картофельная запеканка, морковная или капустная запеканка, капуста, запеченная под соусом, солянка овощная. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд и гарниров из тушеных овощей.	
Тема 2.7.Приготовление блюд из фаршированных овощей	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощей фаршированных (помидоры, перец, кабачки, баклажаны). Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд и гарниров из тушеных овощей.	6
Тема 2.8.Приготовление блюд из грибов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд и гарниров из грибов: грибы в сметанном соусе запеченные, фаршированные шампиньоны. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд и гарниров из тушеных овощей.	6
Дифференцированный зачёт		6
Всего		**60**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Реализация производственной практики предполагает наличие предприятий питания, оснащенных современным оборудованием, инвентарем и приспособлениями, а также квалифицированными кадрами, использующими передовые современные технологии производства кулинарной и кондитерской продукции.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся. «Техникум» через мастера производственного обучения осуществляет контроль за организацией учебной работы и методическим руководством практикой учащихся, а также соблюдением техники безопасности.

Учащиеся направляются на производственную практику только после изучения ими профессионального модуля и учебных дисциплин теоретического обучения по профессии «повар, кондитер», усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2. Характеристика рабочих мест

№	Наименование цехов	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.	**Овощной цех**	Овощемоечная машина, машина для очистки овощей, ванна, производственные столы, машина для нарезки овощей	Ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ», «Зелень», Коренчатый, желобковые ножи, карбовочный нож, лоток
2.	**Горячий цех (суповое и соусное отделение)**	Эл.печь, пищеварочные котлы, жарочный шкаф, эл.сковорода, пароконвектомат,	Наплитная посуда, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, кокотницы,

		эл.фритюрница, мармит, пароварочный аппарат, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, протирочная машина, мармит, блендер.	порционные сковороды, казаны, формы для запекания, посуда для подачи горячих блюд.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.А Анфимова «Кулинария -2015г
2. З.П Матюхина «Товароведение пищевых продуктов-2015г
3. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания-2014г
4. И.И Патапова «Калькуляция и учет» -2015г
5. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»-2014г
6. В.В Усов «Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания»-2015г
7. Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи»2015г
8. Андросов В.П. Производственное обучение профессии Повар: В 4 ч.Ч. 1 (8-е изд., стер.) учеб. пособие.-2014г
9. Татарская Л.Л Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (5-еизд., стер.) 20012г.
10. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (4-е изд. стер.) учебное пособие 2014

Интернет-ресурсы

1. http://www.bestlibrary.ru On–line библиотека
2. http://www.vavilon.ru/ Государственная публичная научно–техническая библиотека России
3. http://www.edic.ru Электронные словари
4. www.cooksmeal.ru/chefs/
5. http://biopro16.ru/
6. http://www.kobor.ru/
7. http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКИ

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	-проверка органолептическим способом качества и соответствия технологическим требованиям традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ; -обоснованный выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки различных групп овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ; - точное соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнении работ по обработке овощей, плодов, грибов, подготовке пряностей и приправ; -обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовке к хранению овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ; -точность и правильность выполнения действий при обработке и нарезке	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - при анализе дневника производственного обучения; при анализе аттестационного листа -при оценке характеристики наставника; -при опросе в процессе инструктажа - при выполнении и защите практической работы - при оценке портфолио

	традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ; -правильность и точность оценки качества обработанных и нарезанных овощей и грибов; -обоснованный выбор посуды и условий хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов.	
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с технологией блюда и правилами безопасной приготовления эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -точность и правильность соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места и выполнению работ по приготовлению кулинарной продукции из овощей, плодов и грибов; -точность и правильность чтения технологических карт; -точность соблюдения технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий при приготовлении	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - при анализе дневника производственного обучения; при анализе аттестационного листа -при оценке характеристики наставника; -при опросе в процессе инструктажа - при выполнении и защите практической работы - при оценке портфолио

	основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов -точность определения степени готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах профессионального мастерства; -создание портфолио.	Анализ портфолио обучающихся
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и	Интерпретация результатов наблюдений за практической

оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	нести за них ответственность.	деятельностью обучающегося
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося
ОК 7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося