

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение

«Игарский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17. ПОВАР, КОНДИТЕР**

г. Игарка  
2015 год

ОДОБРЕНА  
Методическим советом

\_\_\_\_\_  
(название цикловой комиссии)

Протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель Методического совета

Разработана на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта

\_\_\_\_\_  
Зам. директора по УПР

Составитель: мастер п/о Лукьянова Н.А.  
мастер п/о Леонович И.И.

Рецензент:

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

## 1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессиональных модулей:

Приготовление блюд из овощей и грибов;

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Приготовление супов и соусов;

Приготовление блюд из рыбы;

Приготовление блюд из мяса;

Приготовление и оформление холодных блюд и напитков;

Приготовление сладких блюд и напитков;

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## 1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате освоения практики обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- подготавливать овощи и плоды для фарширования;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки - сырья и приготовления блюд и гарниров;
  - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- 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;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**1.4. Количество часов на освоение производственной практики: 144 часа**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование тем	Содержание тем	Кол – во часов	Уровень освоения
Инструктаж по технике безопасности и охране труда			
Приготовление супов и соусов.	Бульон костный, борщ с капустой и картофелем, щи из свежей капусты с картофелем, рассольник, суп картофельный, суп картофельный с бобовыми, суп картофельный с мясными фрикадельками, суп молочный с макаронными изделиями, бульон мясной прозрачный.	12	3
Приготовление блюд из рыбы.	Щука отварная, сиг не пластованный кусками припущенный, щука тушеная в томате с овощами, корюшка жаренная целиком, рыба в тесте жаренная, рыба запеченная с картофелем по-русски, котлеты рыбные, картофельная запеканка с рыбными консервами.	18	3
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Нарезка полуфабрикатов из говядины, нарезка полуфабрикатов из свинины и сельскохозяйственной птицы, мясо жаренное крупным куском, шпигованное мясо, лангет с соусом, печень по-строгановски, гуляш, плов, шницель натуральный рубленый, тефтели, макаронник с мясом, рагу из птицы.	12	3
Приготовление холодных блюд и закусок.	Бутерброды с маслом, с сыром, с колбасой вареной, с сельдью, закрытые бутерброды с сыром, салат из соленых огурцов с луком, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров и огурцов, салат из белокочанной капусты, салат из квашеной капусты, салат витаминный, салат из свеклы с	18	3

	сыром и чесноком, редька с маслом, салат из моркови с яблоками, винегрет с сельдью, икра грибная, жареная рыба под маринадом, студень из говядины и свинины.		
Приготовление сладких блюд и напитков.	Компот из свежих яблок, гренки с плодами и ягодами, чай-заварка, компот из плодов консервированных, желе из сиропа ягодного, яблоки печеные, кисель из кураги, шарлотка с яблоками, чай с лимоном, кисель из клюквы, кофе на молоке, кофе на сгущенном молоке, молоко кипяченое, компот из смеси сухофруктов, какао с молоком, кефир, напиток из плодов шиповника.	12	3
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Батон «Молочный», булка «Городская», булка «Сайка», булка «Веснушка», ватрушка с повидлом, печенье «Глаголики», печенье слоеное «Веревочка», печенье «Курабье», пирог песочно-творожный, кольцо песочное, торт «Прага», торт «Наполеон», торт бисквитно-кремовый, пирожное «Карзиночка» с масляным кремом, пирожное «Шу», пирожное слоеное, трубочки с кремом белковым.	60	3

Всего

144



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика проводится в цехах предприятий общественного питания города с использованием их оборудования на основании договоров безвозмездного материального пользования.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники**

1. Кулинария: учебное пособие для нач.проф.образов./Н.А.Анфимова.-М. Издательский центр «Академия», 2010.
2. Кулинария: учебное пособие для нач.поф.образов. /Т.А.Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2007.
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

##### **Дополнительные источник**

1. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач.проф.образов./ Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина. – М.: издательский центр «Академия», 2008.
2. Кулинария. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач.проф.образов./Т.А.Качурина,- М.: издательский центр «Академия», 2008.
3. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач.проф.образов./ С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.
5. Пособие для повара: учебное пособие для нач.проф.образов./ Л.Н.Сопина. – 4-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. учебное пособие для нач.проф.образов./ [ В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
7. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 частях
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач.проф.образов. / Н.Э.Харченко. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

##### **Журналы:**

- 1.«Питание и общество»
2. «Современный ресторан»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется наставником и мастером производственного обучения в процессе выполнения индивидуальных заданий. Коллективных и комплексных работ в условиях производства

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>проверять органолептическим способом годность овощей грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки овощей и грибов;</li><li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li><li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li><li>- подготавливать овощи и плоды для фарширования;</li><li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;</li><li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки - сырья и приготовления блюд и гарниров;</li><li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li><li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям</li></ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения комплексных, коллективных и индивидуальных работ в условиях производства.</p>

к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

<ul style="list-style-type: none"><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li><li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li><li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li><li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li><li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;.</li></ul>	
---	--

