

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Игарский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17. ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Игарка
2015 год

ОДОБРЕНА
Методическим советом
Протокол № ____ « ____ » _____ 20__ г.
Председатель Методического совета

Разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта

Зам. директора по УПР

Составитель:
Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер
Леонович Ирина Ивановна – мастер производственного обучения

Рецензент:
Семенова Алена Михайловна
Заместитель директора по УПР

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	стр.
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной 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 профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов» (ПМ. 01.01).

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;

1.4. Количество часов на освоение 114 часов практики:

2. ТЕМАТИКА ЗАДАНИЙ

Наименование темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
Технологический процесс кулинарной обработки, нарезки, формовки традиционных видов овощей, плодов и грибов	<p>Правила техники безопасности и охрана труда при прохождении учебной практики в лаборатории училища.</p> <p>Экскурсия на предприятия общественного питания.</p> <p>Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, приемы их нарезки. Ручная обработка клубнеплодов.</p> <p>Отработка приемов нарезки картофеля соломкой, брусочками, кубиками, дольками, бочонками, стружкой, шариками. Машинная обработка картофеля.</p> <p>Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей, приемы их нарезки.</p> <p>Обработка капусты белокочанной, цветной, пекинской, лука репчатого, лука зеленого.</p> <p>Механическая кулинарная обработка плодовых и консервированных овощей, приемы их нарезки. Обработка перца стручкового, баклажан, помидор, огурцов свежих консервированных, капусты квашенной, их нарезка.</p> <p>Подготовка различных овощей к фаршированию. Подготовка к фаршированию капусты белокочанной, перца стручкового, помидор.</p> <p>Механическая и кулинарная обработка грибов. Обработка сушеных и соленых грибов.</p>	66	3
Технологический	Подготовка продуктов и приго-	48	

<p>процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>товление блюд и гарниров варенных из овощей. Картофель отварной. Картофельное пюре. Капуста отварная с маслом. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров припущенных из овощей. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей. Картофель жареный из сырого. Картофель жареный из вареного. Кабачки жареные. Котлеты морковные. Зразы картофельные. Крокеты картофельные. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров тушенных из овощей. Капуста тушенная. Рагу овощное. Картофель, тушенный с луком и помидорами. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров запеченных из овощей. Рулет картофельный с овощами. Морковная запеканка с творогом. Солянка овощная. Голубцы овощные. Подготовка грибов и приготовление блюд из них. грибы с картофелем и помидорами тушеные. Жареные грибы в сметанном соусе. Грибы в сметанном соусе запеченные.</p>		
---	---	--	--

Всего

114

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия учебного кулинарного цеха (лаборатории)

Технические средства обучения: телевизор, компьютер, проектор, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, протирочная машина, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроемкости, кухонный инвентарь, столовая посуда, кухонная наплитная посуда, противни и формы для запекания, разливные ложки и соусники, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Кулинария Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Академия, Москва, 2007
- Кулинария Н.А. Анфимова, Академия, Москва, 2010.
2. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник 2008 г.
2. Т.И. Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании» учебно-практическое пособие 2008 г.
3. С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина «Кулинарная характеристика блюд» учебное пособие 2006 г.
4. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» учебник 2012 г.
5. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» учебник 2008 г.
6. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» учебное пособие 2012 г.
7. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие 2012 г.
8. Н.И. Дубровская «Кулинария» лабораторный практикум 2013 г.
9. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учебное пособие 2008 г.

10. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2007 г.
11. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 1.
12. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 3.

Журналы

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

4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования и выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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;	Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.

Разработчики:

КГБОУ НПО

«Профессиональное училище № 22»

Старший мастер
Мастер п/о

Лукьянова Н А
Леонович И.И.

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)