

Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17. ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Игарка

2015 г

ОДОБРЕНА Разработана на основе

Методическим советом

Протокол №__ «__»_____ 20__ г.

Председатель Методического совета

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. 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 круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» (ПМ 02).

1.3. Цели и задачи– требования к результатам освоения:

В результате освоения практики обучающийся должен уметь:

- 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;

1.4. Количество часов на освоение учебной практики: 96 часов

2. ТЕМАТИКА ЗАДАНИЙ

Наименование темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
Технологический процесс приготовления бульонов и отваров	Подготовка продуктов и приготовление бульонов. Бульон костный. Бульон мясокостный. Бульон красный. Бульон рыбный.	12	3
Технологический процесс приготовления простых супов	Подготовка продуктов, приготовления и отпуск заправочных супов. Щи из свежей капусты. Щи суточные. Борщ украинский. Борщ сибирский. Рассольник домашний. Подготовка продуктов, приготовления и отпуск заправочных супов. Солянка домашняя. Суп из овощей. Суп картофельный с крупой. Суп-харчо. Суп- лапша домашняя. Подготовка продуктов, приготовления и отпуск заправочных супов.рассольник ленинградский. Суп крестьянский. Суп картофельный с макаронными изделиями. Суп с бобовыми. Подготовка ингредиентов, приготовления и отпуск молочных и протертых супов. Суп – пюре из картофеля. Суп – пюре из бобовых. Суп молочный с овощами. Суп молочный с крупой. Подготовка продуктов, приготовления и отпуск прозрачных супов. Бульон мясной прозрачный. Гренки из пшеничного хлеба. Бульон прозрачный из Куриных клецок манные. Профитроли	36	3
Технологический процесс приготовления	Приготовление мучных и овощных пассировок для соусов. Пассировка белая сухая и на	12	3

<p>отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<p>жире. Пассировка красная сухая и на жире. Приготовление полуфабрикатов для соуса. Приготовление коричневого бульона.</p>		
<p>Технологический процесс приготовления простых холодных и горячих соусов</p>	<p>приготовление и применение соуса красного основного (на мясном рыбном бульоне) и его производных. Соус красный основной, соус луковый, соус красный с луком и огурцами. - приготовление и применение соуса белого основного на мясном и рыбном бульоне. Соус белый основной, соус паровой, соус томатный. - приготовление и применение грибных, молочных и сметанных соусов. Соус молочный, соус сметанный с томатом, соус грибной. - приготовление и применение яично – масляных соусов и масляных смесей. Соус польский, соус сухарный. - приготовление и применение холодных соусов. Масло селедочное, маринад овощной с томатом, заправка для салатов, заправка горчичная. - приготовление и применение желе и сладких соусов. Соус шоколадный, соус клюквенный, соус яблочный.</p>	<p>36</p>	

Всего

96

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, нож для 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
2. Кулинария Н.А. Анфимова, Академия, Москва, 2010.
3. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
4. 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. Фединишина «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 2.
12. Мультимедийные пособия РНМЦ
13. Журнал «Питание и общество»
14. Журнал «Современный ресторан»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения учебной практики, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

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

Разработчики:

КГБПОУ

«Игарский многопрофильный техникум» старший мастер Лукьянова Н.А.
мастер п/о Леонович И.И.

Эксперты:

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)

