

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Игарский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17. ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Игарка

2015 г

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

Леоович 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 из рыбы» (ПМ 04).

1.3. Цели и задачи– требования к результатам освоения:

В результате освоения практики обучающийся должен уметь:

- 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;
- оценивать качество готовых блюд;

1.4. Количество часов на освоение учебной практики: 42 часа

2. ТЕМАТИКА ЗАДАНИЙ

Наименование темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	Механическая кулинарная обработка рыб с костным скелетом. Обработка чешуйчатой рыбы на чистое филе. Полуфабрикат из безчешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Разделывание осетровых рыб на звенья, очистки от костных жучков.	18	3
Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Разделка рыбного сырья. Полуфабрикат, чистое филе, полуфабрикат для рыбы отварной (кругляши), полуфабрикат для рыбы припущенной, полуфабрикат для рыбы отварной. Подготовка к фаршированию рыбного сырья. Подготовка щуки к фаршированию целиком и порционными кусками. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, пропускания и жаренья. Полуфабрикат для рыбы отварной, для рыбы припущенной. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Рыбная котлетная масса. Полуфабрикат из нее: котлеты, биточки, зразы, тефтели.	6	
Технология приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом	Приготовление, оформление блюд из рыбных полуфабрикатов. Рыба припущенная молоке, рыба жаренная с луком по – ленинградски, рыба жаренная во фритюре, налим, тушеный в томате с овощами, рыба	18	

	запеченная с картофелем по-русски.		
--	------------------------------------	--	--

Всего

42

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: рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, скребки для снятия чешуи, лопатки, мясорубка, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, шкаф жарочный, гриль, гастроемкости, противни для запекания, кухонный инвентарь, кухонная наплитная посуда, горшочки, кухонная и столовая посуда, столовые приборы, 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: учебник для нач.проф.образов./Л.Г.Шатун.-М: издательский центр «Академия», 2006.
2. Кулинария: учебное пособие для нач.проф.образов./Н.А.Анфимова.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.
3. Кулинария: учебное пособие для нач.поф.образов. /Т.А.Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2007.
4. Профессиональный стандарт по индустрии питания
5. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие/ И.И.Потапова, Н.В.Корнеева.- М.:Издательский центр «Академия», 2008г.

Дополнительные источники

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. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для нач.проф.образов./ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для нач.проф.образов./ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В., Овчинникова и др.] – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
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»
3. «Гастроном»

Интернет ресурсы:

1. Вестник академии гостеприимства www.nha.ru
2. Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru
3. Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

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
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - оценивать качество готовых блюд; 	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий, коллективных и комплексных работ</p>

Разработчики:

КГБОУ

«Игарский многопрофильный техникум» старший мастер Лукьянова Н.А.

мастер п/по Леонович И.И.

Эксперты:

