

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Игарка
2015 г

ОДОБРЕНА
Методическим советом

(название цикловой комиссии)

Протокол №__ «__»_____ 20__ г.

Председатель Методического совета

Разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта

Зам. директора по УПР

Составитель:

Лукьнова Надежда Александровна – старший мастер

Леонович Ирина Ивановна – мастер производственного обучения

Рецензент:

Шубина Алена Николаевна - методист

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 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 мяса домашней птицы» (ПМ 5.1).

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате освоения практики обучающийся должен уметь:

- 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;
- оценивать качество готовых блюд;

1.4. Количество часов на освоение учебной практики: 108 часов

2. ТЕМАТИКА ЗАДАНИЙ

Наименование темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
<p>Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p>	<p>Размораживание и разделка мяса убойных животных. Оттаивание, зачистка, обсушивание полутуши крупного рогатого скота, свиной и бараньей туш.</p> <p>Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Полуфабрикат мясо отварное, полуфабрикат ростбиф, полуфабрикат мясо шпигованное, полуфабрикат грудинка фаршированная, полуфабрикат рулет из лопатки.</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Полуфабрикат бефстроганов, азу, гуляш, поджарка, шашлык, рагу.</p> <p>Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Полуфабрикат бифштекс, лангет, антрекот, эскалоп, котлета натуральная, котлета отбивная.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Полуфабрикат бифштекс натуральный рубленный, шницель.</p> <p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Полуфабрикаты биточки, котлета, шницель, тефтели.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Заправка птицы в одну нитку, в две нитки, в кармашек. Полуфабрикаты: котлета по – киевски, шницель, котлета пожарская.</p>	36	3
<p>Технология</p>	<p>Подготовка продуктов и</p>	48	

<p>приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p>	<p>полуфабрикатов, приготовление и отпуск жареных блюд из мяса и колбасных изделий. Мясо жареное крупным куском, шпигованное, сардельки жаренные.</p> <p>Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление и отпуск блюд из рубленой и котлетной масс. Бифштекс рубленый с яйцом, шницель натуральный рубленый, котлеты домашние, рулет с макаронами, биточки особые.</p> <p>Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление и отпуск отварных, жареных, тушеных блюд из мяса</p>		
<p>Технология приготовления блюд из мяса домашней птицы.</p>	<p>Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление блюд из домашней птицы. Курица отварная с гарниром, курица под паровым соусом, курица жареная с соусом томатным с грибами. Курица тушенная в соусе.</p> <p>Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление и отпуск из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы. Котлеты натуральные из филе птиц с гарниром, котлеты из филе птиц панированные жареные, плов из курицы, котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным, котлеты особые из курицы.</p>	<p>24</p>	

Всего

108

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 мастерской и рабочих мест мастерской:

Рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, н овощерезательная машина, протирачная машина, пароконвектомат, электроплита, мясорубка, жарочный шкаф, фритюрница, гриль, ножи обвалочные, ножи для экономной очистки овощей, ножи для нарезки различных продуктов, 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.
- Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
- 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

Журналы:

1. «Питание и общество»

2. «Современный ресторан»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, 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 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;- оценивать качество готовых блюд.	Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.

Разработчики:

КГБПОУ

«Игарский многопрофильный техникум» старший мастер
мастер п/о

Лукьянова Н.А
Леонович И.И.

Эксперты:

