

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение

«Игарский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

**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

по профессии НПО

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_

Составитель: Лукьянова 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 холодных блюд и закусок» (ПМ 6.1).

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

В результате освоения практики обучающийся должен уметь:

- 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;
- оценивать качество готовых блюд;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

## **1.4. Количество часов на освоение учебной практики: 24 часов**

## 2. ТЕМАТИКА ЗАДАНИЙ

Наименование темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
<b>Технология приготовления и оформления бутербродов и салатов.</b>	<p>Подготовка основных и вспомогательных видов сырья, и приготовления сырья бутербродов. Бутерброды с колбасой, отварным омулем, закрытые бутерброды с сыром и канапе.</p> <p>Подготовка продуктов и приготовление салатов: салат зимний, салат со свежих помидоров и огурцов, салат «Весна», салат из белокочанной капусты, салат рыбный, салат мясной, редька с маслом, салат из моркови с яблоком.</p>	12	3
<b>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</b>	<p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Подбор гарниров и соусов. Икра грибная, свекольная, яйца фаршированные.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и мяса. Подбор гарниров и соусов. Сельдь рубленая, паштет из печени, студень свиной, рыбы жареная под маринадом</p>	12	

Всего

24

### **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, пароконвектомат, электроплита, мясорубка, жарочный шкаф, фритюрница, гриль, холодильники, миксер, блендер, 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: 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. 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.
- 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.
7. 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 преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li><li>- оценивать качество готовых блюд;</li><li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</li></ul>	Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.