

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО
Заведующая кафе «Уют»
Кравчук С.Н.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО ПУ №85
Колода И.И.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Для профессиональной подготовки профессионального обучения Повар

шифр 16675 ПОВАР

С. Средний Егорлык
2020 г.

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на
заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г

Председатель ____

Одобрено на
заседании цикловой
комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Организация-разработчик:

ГБПОУ РО ПУ № 85

Разработчики:

Максимова Лариса Николаевна - мастер производственного обучения

Головинова Ирина Борисовна – преподаватель

Гусева Елена Николаевна – преподаватель

Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар в части освоения основного видов деятельности (ВД):

- приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов;
- приготовления блюд из рыбы;
- приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;

Цели учебной практики:

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

-закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

Тематический план учебной практики.

Наименование профессиональных модулей	Количество часов	Коды профессиональных компетенций
Приготовление блюд из овощей и грибов.	12	ПК 1.1; ПК 1.2;
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	24	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
Приготовление супов и соусов	54	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;
Приготовление блюд из рыбы.	42	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	30	ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4
Приготовление холодных блюд и закусок.	36	ПК 6.1.; ПК 6.2;. ПК 6.3;. ПК 6.4
Приготовление сладких блюд и напитков.	18	ПК7,1; ПК 7,2;ПК 7,3

3. Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля	№п/п	Виды работ производственной практики	Объем часов
1	3	4	5
Приготовление блюд из овощей и грибов	1	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.	6
	2	Приготовление блюд из жареных, запеченных, тушеных овощей.	6
		Всего:	12
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и	1	Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из бобовых, макаронных изделий и каш	6
	2	Приготовление, оформление, бракераж и подача натурального и смешанных, фаршированных омлетов, яичниц	6
	3	Приготовление, оформление, бракераж и подача холодных и горячих блюд из творога	6

макаронных изделий, яиц, творога, теста.	4	Приготовление, теста для вареников, пельменей	6
		Всего:	24
Приготовление супов и соусов.	1	Приготовление, оформление, бракераж и подача основных простых заправочных супов (борщей и шей).	6
	2	Приготовление, оформление, бракераж и подача рассольников и солянок.	6
	3	Приготовление, оформление, бракераж и подача супов с крупами, с бобовыми.	6
	4	Приготовление, оформление, бракераж и подача холодных супов .	6
	5	Приготовление, оформление, бракераж и подача молочных супов.	6
	6	Приготовление, оформление, бракераж и подача супов -пюре.	6
	7	Приготовление, оформление, бракераж и подача сладких супов.	6
	8	Приготовление оформление, бракераж и подача красных и белого основных соусов.	6
	9	Приготовление оформление, бракераж и подача молочных и сметанных соусов.	6
		Всего:	54
Приготовление блюд из рыбы.	1	Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из отварной и припущенной рыбы	6
	2	Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из тушеной рыбы.	6
	3	Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из жареной рыбы	6
	4	Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из запеченной рыбы	6
	5	Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из рыбной котлетной массы, из рыбной котлетной массы с фаршем.	6
	6	Приготовление оформление, бракераж и подача фаршированной рыбы.	6
	7	Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из морепродуктов	6
		Всего:	42
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1.	Приготовление блюд из варенного, тушеного мяса.	6
	2.	Приготовление блюд из жареного мяса крупным куском, мелким куском.	6
	3.	Приготовление блюд из тушеного мяса., из запеченого мяса.	6
	4.	Приготовление блюд из рубленого мяса, из котлетной массы.	6
	5.	Приготовление блюд из варенного и тушеного мяса домашней птицы	6
	6.	Приготовление блюд из жареного и запеченного мяса домашней птицы.	6
	7.	Всего:	36
Приготовление холодных блюд и закусок.	1	Приготовление и оформление бутербродов.	6
	2	Приготовление, оформление салатов из овощей.	12
	3	Приготовление и оформление мясных салатов и закусок.	6

	4	Приготовление и оформление рыбных салатов и закусок	6
	5	Приготовление и оформление закусок из яиц, грибов и овощей.	6
	6	Всего:	36
Приготовление сладких блюд и напитков.	1	Приготовление напитков.	6
	2	Приготовление сладких блюд	12
		Всего:	18

МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции

(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения

(компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные – 5 шт.;

Пароконвектомат – 1 шт.;

Конвекционные печи – 2 шт.;

Микроволновая печь – 1 шт.;

Расстоечный шкаф – 1 шт.;

Плиты индукционные – 7 шт.;

Плиты электрические – 1 шт.;

Фритюрница – 1 шт.;

Витрина холодильная- 1 шт.;

Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;

Лапширезка – 1 шт.;

Миксер ручной – 2 шт.;

Миксер планетарный – 1 шт.;

Блендер погружной – 4 шт.;

Мясорубка электрическая – 1 шт.;

Процессор кухонный – 1 шт.;

Слайсер – 1 шт.;
Соковыжималки – 1 шт.;
Кофемолка – 1 шт.;
Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
Овоскоп – 1 шт.;
Столы производственный с моечной ванной – 1 шт.;
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Мороженица.
Гастроёмкость без крышки – 6 шт.;
Венчик для взбивания – 10 шт.;
Шпатель кондитерский кондитерский металлический 2 шт.
Скребок металлический - 1 шт.
Поворотный стол металлический – 4 шт.
Термометр электронный – 4 шт.
Разделитель для яиц – 10 шт.
коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.
Тесторезка – 4 шт.
Разделочные доски