

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

16675 Повар

Бохан

2017

Рассмотрено на  
заседании методической комиссии  
Руководитель МК \_\_\_\_\_ Л.М. Кузякина  
Протокол № \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г

Рабочая программа дисциплины по профессии 16657 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта(далее ФГОС) ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02. 08. 13 № 798

Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Боханский аграрный техникум».

**Разработчики:**

Оловина Татьяна Александровна, мастер производственного обучения  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### *1.1. Область применения программы*

Адаптированная рабочая программа учебной практики по профессии Повар разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002

### *1.2. Цели и задачи учебной практики:*

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики. В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны приобрести практический опыт работы:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;
- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы, мяса;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо; - нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи, грибы, рыбу и мясо; знать:
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, рыбы и мяса;
- технику обработки овощей, грибов, рыбы и мяса;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей;
- правила хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и мяса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при приготовлении и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса.

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### 2.1. Количество часов на освоение учебной практики:1380 часа

#### 1 курс

№ п/п	Темы	Количество часов
1.	Вводное занятие	6
2	Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП	6
3	Ознакомление с предприятием общественного питания	6
4	Механическая и кулинарная обработка овощей, плодов, грибов	102
5	Механическая и кулинарная обработка рыбы	84
6	Механическая и кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных	126
	<b>Итого 1 полугодие</b>	<b>330</b>
7	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	90
8	супы	144
9	соусы	54
10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	102
	<b>итого 2 п/г</b>	<b>390</b>
	<b>итого за 1 курс</b>	<b>720</b>

#### 2 курс

№ п/п	Темы	Количество часов
	<b>1 полугодие</b>	
11	Блюда и гарниры из овощей	66
12	Рыбные блюда	84
13	Блюда из яиц и творога	60
14	Сладкие блюда	60
	<b>итого 1 п/г</b>	<b>270</b>
	<b>2 полугодие</b>	

15	Мясные блюда	132
16	Холодные блюда и закуски	108
17	Подготовка кондитерского сырья	150
	<b>итого 2 п/г</b>	<b>390</b>
	<b>итого за 2 курс</b>	<b>660</b>
	Производственная практика	
	Производственная практика в условия предприятия	300
	Выпускные квалификационные экзамены	12
	<b>Всего часов за курс обучения</b>	<b>1380</b>

№	Профессия /специальность	курс	полугодие		итого
			1	2	
		1	330	390	720
		2	270	390	660
	всего		600	780	1380

## **2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **Тема 1. Введение.**

Должен уметь пользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Задачи содержания предмета «Специальная технология», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований. Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего.

Значение соблюдения производственной и технологической дисциплин в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания, содержание правила пользования. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

**Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП.** Оказать санитарную помощь и первую помощь при несчастных случаях, обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на ПОП. Основные виды травматизма на ПОП при работе с эл.оборудованием. Правила и нормы безопасности труда на предприятии. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения на пожаре, порядок вызова пожарной команды, правила пользования средствами пожаротушения.

**Тема 3. Знакомство с предприятиями общественного питания.** Ознакомление с производственными помещениями ПОП. –Овощные цеха, мясные и рыбные цеха, горячий цех, холодный цех, кондитерский цех, раздаточное помещение, моечная кухонной посуды и их назначение.

### **Тема 4. Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов.**

Должны уметь: определять качество поступающих овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической обработки.

Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество, определять количество отходов при механической обработке овощей, пользоваться сборником рецептов.

Понятие о технологическом процессе ПОП, сырье, полуфабрикат, готовая продукция.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность обработки овощей. Промывание, приемы взвешивания, его назначение и цель. Сортировка овощей, его назначение и виды. Промывка овощей

(ручная, машинная) ее характеристика. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука. Очистка овощей, ее назначение, способы нарезки их характеристика, значение правильной нарезки. Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд. Рубка и растирание некоторых видов овощей. Назначение этих процессов, последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидор, огурцов и перца). Обработка солено-квашенных изделий, мороженых овощей.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

### **Тема 5. Механическая кулинарная обработка рыбы.**

Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и нерыбные продукты моря, приготавливать полуфабрикаты для варки.припускания, жарки, приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабриката котлетной массы. Оборудование, инструмент и инвентарь для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций при механической и кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы, безчешуйчатой рыбы, осетровых пород. Особенности обработки некоторых видов рыб.

Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.

Приготовления из рыбы в целом виде: тушками, порционными натуральными и панировочными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, панирования, его назначение, способы панирования их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы рыбы, котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требование к качеству, требования к качеству рыбных полуфабрикатов, условия их хранения.

### **Тема 6. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.**

Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, приготавливать рубленую массу и полуфабрикаты из нее, обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать с\х птицу.

Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса и с\х птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота,

мелкого рогатого скота. Кулинарное назначение туш. Виды полуфабрикатов, назначение. Полуфабрикаты из мяса КРС, их характеристика, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины и свинины их характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка мясных субпродуктов.

Обработка с\х птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты из с\х птицы. Технология приготовления, требования к качеству, полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и с\х птицы.

### **Тема 7. Тепловая кулинарная обработка продуктов.**

Приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования ПОП. Тепловая обработка, ее назначение. Варка, ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Влияние температуры на продолжительность тепловой обработки, на качество готовой продукции.

### **Тема 8. Супы.**

Должен уметь приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом. Значение первых блюд в питании. Классификация супов. Общие сведения по технологии приготовления супов-пюре, супов молочных, сладких, холодных. Супы из концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

### **Тема 9. Соусы.**

Приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса. Значение соусов, инвентарь, применяемый для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассерования, их назначение. Приготовление соусов основных и производных от него. Ознакомление с кулинарным использованием соусов. Приготовление заправок. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения.

### **Тема 10. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса.

### **Тема 11. Блюда и гарниры из овощей.**

Должен уметь приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса. Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки, их характеристика. Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей, рецептура, технология приготовления.

Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей, рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Фаршированные, запеченные блюда, рецептура, технология приготовления, подача блюд, требования к качеству гарниров из овощей, условия и сроки хранения.

### **Тема 12. Рыбные блюда.**

Приготавливать блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса. Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Правила варки и припускания рыбы. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Приготовление рыбных блюд из отварной и припущенной рыбы. Способы жарки рыбы. Особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, рецептура, подача готовых блюд. Блюда из рыбной котлетной массы, подача блюд, требования к качеству рыбных блюд.

### **Тема 13 Блюда из яиц и творога**

Должен уметь приготовить блюда из яиц и творога, с соблюдением технологического процесса. Значение яиц и творога в питании. Особенности варки яиц различными способами. Приготовление блюд из яиц и творога, отпуск.

Требования к качеству блюд из яиц и творога, условия и сроки их хранения

### **Тема 14. Мясные блюда.**

Должен уметь приготовить блюда из мяса, мясных продуктов, с/х птицы с соблюдением технологического процесса. Значение мясных блюд в питании. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, приготовление, отпуск. Значение мясных блюд, технология приготовления.

Блюда из рубленой котлетной массы, технология приготовления и отпуск.

Блюда из субпродуктов, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки их хранения.

### **Тема 15. Холодные блюда и закуски.**

Должен уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеристика кулинарной обработки.

Бутерброды и их разновидности, технология приготовления, оформление. Салаты из сырых и вареных овощей.

Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептура, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Практическая работа.

Приготовление бутербродов, салатов, закусок из овощей и их оформление

### **Тема 16. Сладкие блюда и напитки.**

Должен уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать сладкие блюда и горячие напитки с соблюдением технологического процесса. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептура, технология приготовления и оформление.

Горячие блюда (гренки, яблоки, печенье, блинчики с вареньем, и т.д.), рецептура, технология приготовления, отпуск. Блюда из концентратов, приготовление, отпуск.

Горячие напитки (чай, кофе, какао) рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.

### **Тема 17. Подготовка кондитерского сырья к производству. Мучные кондитерские изделия.**

Должен уметь подготавливать кондитерское сырье к производству. Понятие о технологическом процессе приготовления мучных и кондитерских изделий. Нормативно-технологическая документация на мучные кондитерские изделия.

Научить работе со сборником рецептов.

Пищевая ценность мучных кондитерских и булочных изделий. Оборудование, инвентарь, применяемый для приготовления. Порядок и правила подготовки к производству муки, сахарного песка, сахарной пудры.

Научить производить замес теста. овладевать безопасными приемами труда при работе в кондитерском цехе. вырабатывать практические навыки по технологии приготовления теста и изделий из него, приемов замеса теста, разделки, формовки изделий, безопасной работы с фритюром при жарении изделий из теста.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места учащихся
- комплекты измерительных средств,
- наборы деталей машин,
- образцы передач разных типов, - образцы механизмов различных типов.

#### 4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Нормативные документы:

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
-организовать свою работу в соответствии с заданием.	Наблюдение, оценка результатов выполнения практических работ

-определять качество поступившей продукции.	Наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
- готовить полуфабрикаты из овощей, грибов, мяса, птицы.	оценка результатов выполнения практических работ
-определять количество отходов при механической обработке овощей, рыбы, мяса	оценка результатов выполнения практических работ решение задач.
-готовить не сложную кулинарную продукцию.	оценка результатов выполнения практических работ
<b>Знания:</b>	
-нормативно правовую документацию, применяемую при работе.	оценка результатов выполнения практических работ
- понятие о механической кулинарной обработке, характеристику основных приемов	Тестирование, оценка результатов выполнения практических работ
-Технологический процесс обработки рыбы, мяса, птицы	оценка результатов выполнения практических работ тестирование.
-технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.	устный опрос, тестирование, оценка результатов выполнения практических работ
Технологический процесс приготовления не сложной кулинарной продукции	оценка результатов выполнения практических работ тестирование

