Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

(ГБПОУ РО ПУ № 5)

|  |
| --- |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | | | | |
|  | |  | | | | |
|  | |  | | | | |
|  |  | |  | | | | |
|  |  | |  |  |  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**учебной ПРАКТИКИ**

**ПМ 03. Приготовление супов и соусов**

**19.01.17 Повар, кондитер**

г. Ростов – на - Дону

2015 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Согласовано  на заседании МК «Профессионального цикла»  протокол № от « » августа 2015 года  председатель МК \_\_\_\_\_\_ (Т.В.Зарецкая) | Утверждаю  Зам.директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 год | |  |  | | --- | --- | |  | Утверждаю: | |  | Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. |  |  |  | | --- | --- | |  | Утверждаю: | |  | Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. | |

1. Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 817 от 2 августа 2013 г.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Ростовское профессиональное училище № 5»

Разработчик: А. В. Казарян – мастер производственного обучения, высшая

квалификационная категория

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 12 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по ПМ 03. Приготовление супов и соусов

- является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17. Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| 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. |

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании  для подготовки и переподготовки по профессии «Повар» при условии наличия среднего (полного) общего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

* 1. **Цели и задачи учебной практики по ПМ. 03 Приготовление супов и соусов:**

Формирование у студентов опыта практической работы:

- по проверке органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- по выбору производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов;

- по использованию различных технологий приготовления и оформления основных супов и соусов;

- по оцениванию качества готовых блюд;

- по способам охлаждения, замораживания, размораживания и разогреву отдельные компоненты для соусов;

**Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ 03. Приготовление супов и соусов обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов;

**Количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа**

Форма промежуточной аттестации по учебной практике – дифференцированный зачет

# **2. результаты освоения программы учебной практики**

2.1 . Результатом освоения программы учебной практики по ПМ 03. **Приготовление супов и соусов** является освоение студентами профессиональных и общих компетенций по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ПК** | **Наименование результата обучения по профессии** |
| 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ОК** | **Наименование результата обучения по профессии** |
| **ОК 1** | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| **ОК 2** | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем |
| **ОК 3** | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| **ОК 4** | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| **ОК 5** | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| **ОК 6** | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| **ОК 7** | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  профессиональных компетенций | Наименования профессионального модуля | Количество часов | Виды работ |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **ПК 3.1**  **ПК 3.2**  **ПК 3.3**  **ПК 3.4** | ПМ 03.  Приготовление супов и соусов | **72** | Выполнение работ по приготовлению бульонов и отваров; простых супов;  отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; простых холодных и горячих соусов. |
|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |
| ***ВСЕГО часов*** | | **72** |  |

3.1 **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ учебной ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, темы** | **Содержание учебного материала** | | **Объем часов** |
| **ПМ 03.**  **Приготовление супов и соусов** |  | | **72** |
| **Тема 1.** Приготовление супов | Содержание | | 36 |
|  | **Вводное занятие**.1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  2.Приготовление бульонов Формирование практических профессиональных умений по приготовлению костного бульона, борщей: Борщ, борщ московский, борща с картофелем и капустой, борщ украинский, борщ флотский, борщ сибирский. Оформление, подача блюд, оценка качества борщей | | 6  6 |
| 1.Формирование практических профессиональных умений по приготовлению мясо – костного бульона, щей:из свежей капусты, из квашеной капусты, из свежей капусты с картофелем, по - уральски, суточные, зеленые. Оформление и подача блюд, оценка качества щей. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  2.Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями; крестьянский, из овощей, картофельный, картофельный с крупой, полевой, картофельный с бобовыми, картофельный с макаронными изделиями, харчо, горохом, супа лапша домашняя. Оформление и подача супов, оценка качества супов. | | 6  6 |
|  | Формирование практических профессиональных умений по приготовлению супа молочного; с крупой, макаронными изделиями, с овощами**.**  1.Приготовление супов-пюре; с овощами, с крупами и бобовыми, из мясных продуктов, из печени. Приготовление сладких супов из свежих плодов, и смеси сухофруктов.  2.Приготовление холодных супов; приготовления хлебного кваса, окрошка мясная сборная, овощная Приготовление супов из концентратов и полуфабрикатов. Оформление и подача супов, оценка качества. | | 6  6 |
| **Тема 2.**Приготовление горячих соусов | Формирование практических профессиональных умений по приготовлению соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого .  1.Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. 2.Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое. | | 6  6 |
| **Тема 3.** Приготовление холодных соусов | Формирование практических профессиональных умений по приготовлению соусов без загустителей:  1.заправки для салатов (классической),  2.маринада овощного с томатом,  3.соуса абрикосового. | | 6  6  6 |
|  |  |  | |
| **Дифференцированный зачет** |  | | **6** |
| **ИТОГО** | | | **72** |

# **4. условия реализации рабочей программЫ учебной ПРАКТИКИ**

# **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.**

Сроки проведения учебной практики устанавливаются учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика проводится, в кулинарном цехе училища, но также может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и училищем.

**Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской**

по количеству обучающихся:

- стол

- доска разделочная

- нож

- тарелки

- миски

- кастрюли

- сковороды

на мастерскую:

- печь электрическая

- духовой шкаф

- холодильник

- моечные ванны

- весы

- кухонный комбайн

- мясорубка

- противни

- набор инструмента

- набор столовой посуды

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля. Условием допуска студентов к учебной практике является освоенная программа междисциплинарного курса по соответствующему модулю. Продолжительность рабочего дня для студентов в период учебной практики определяется учебными планами, в пределах, установленных действующим законодательством. Практика завершается дифференцированным зачётом.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий социальных партнёров, закрепленные за студентами.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой студентов, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения**

# **учебной ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнении студентами учебно-производственных работ. Аттестация по учебной практике осуществляется в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. | Оценка и наблюдение за деятельностью студентов при выполнения практических работ в процессе учебной практики*.* |
| 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные общие компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Оценка и наблюдение за деятельностью студентов при выполнения работ в процессе учебной практики*.*  Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя их цели и способов её достижения, определённых руководителем. |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |  |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**Литература используемая при проведении учебной практики:**

1.В. П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. Е. Еськова. Производственное обучение профессии «Кондитер» в двух частях.

2.Н. И. Дубровская Кулинария Лабораторный практикум.

3.Н.Э.Харченко, Л. Г.Чеснокова Технология приготовления пищи Практикум.

4.Т.С. Голубкина , Н.С. Никифорова Справочник по товароведению продовольственных товаров в двух частях

5.С.Н.Козлова Кулинарная характеристика блюд

6.Т. А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар»

7.Л.Н.Сопина Пособие для повара

8.Т.А.Качурина Кулинария

9.Н.А.Анфимова Кулинария

10. В.В.Ивлева Шеф- повар Практическое руководство

11.В.П.Андросов Т.В.Пыжова Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях

12.Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина Кулинария. Контрольные материалы

13.А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий