

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИГ» \_\_\_\_\_ А.Н. Загорюлькин  
«24» \_\_\_\_\_ 2014 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер  
на базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании  
методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 5 от «24» 12 2014 г.  
Председатель МК

\_\_\_\_\_ Э.М. Аблямитова

Судак  
2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер от 02.08.2013 №798

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

**Организация-разработчик:** Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчики:**

Барна Светлана Николаевна - мастер производственного обучения

Макарцев Олег Анатольевич - мастер производств

## Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	14

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов 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

#### **1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов

#### **Задачами учебной практики являются:**

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**1.3. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего –36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Приготовление супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul>

### 2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики

является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО основным видам профессиональной деятельности:

**Приготовление супов и соусов** необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результатов обучения
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
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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей деятельности
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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Учебная практика, часов</b>
<b>ПК .1-4</b>	<b>Раздел МДК 03. Приготовление супов и соусов</b>	<b>36</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел МДК 03. Приготовление супов и соусов		<b>36</b>	2
<b><i>Виды работ:</i></b>			
	1.Приготовления супа из разных овощей.	6	
	2.Приготовления суп картофельный с макаронными изделиями. Приготовление супов картофельных, суп-лапши домашней. Приготовление супов молочных и холодных	6	
	3.Приготовление красного основного соуса	6	
	4.Приготовление белого основного соуса	6	
	5.Приготовление молочного соуса Приготовление сметанного соуса.	6	
	6.Приготовление производных соусов	6	
<b><i>Итого учебная практика часов:</i></b>		<b>36</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и учебной лаборатории при приготовлении при приготовлении супов и соусов

#### **1. Оборудование учебной лаборатории (учебный кулинарный цех /технология приготовления пищи/):**

- классная доска;
- столы;
- стулья;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно - технологические карты.
- технологии кулинарного производства;

#### **лабораторий:**

- учебный кулинарный цех.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):**

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;

#### **Технические средства обучения:**

- переносной мультимедийный проектор;
- экран.

#### **Средства обучения**

- инструкционные и технологические карты.
- плакаты;
- стенды.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, допол-**



## нительной литературы

### Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

### Электронные источники:

5. 1. Исаева Е.В. Борщи, супы, бульоны [Электронный ресурс]/ Исаева Е.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37327>.— ЭБС «IPRbooks»
6. 2. Ваш домашний повар. Соусы и подливы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 576 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37899>.— ЭБС «IPRbooks»
7. 3 Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправок, маринадов, кляров и панировок [Электронный ресурс]: лучшие в мире рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/38716>.— ЭБС «IPRbooks»
8. 4 Куликова В.Н. Супы, борщи, бульоны [Электронный ресурс]: пальчики оближешь!/ Куликова В.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39904>.— ЭБС «IPRbooks»
9. 5 Борщи, супы, бульоны [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40106>.— ЭБС «IPRbooks»

### Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 2013 ОИЦ «Академия»
- 2.

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
5. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
6. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
7. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2014 ОИЦ «Академия»
8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. 2014 ОИЦ «Академия»
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, 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.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): сред-

нее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла; получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Мастера:** должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников; получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p>ПК.3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК.3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления супов и соусов.</li> </ul>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>