

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Московской области «Колледж «Угреша»

**Отчет**  
**по учебной практике**  
**ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

Выполнил:  
студент группы №153 «Повар, кондитер»  
Миронов Николай  
Мастер п/о: Шубина Е.А.

## ЦЕЛЬ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- ▶ комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

**Вид  
профессиональной  
деятельности  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СУПОВ И СОУСОВ**

**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**

## Общие компетенции

**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 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)

# ТЕМЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Приготовление бульонов
2. Приготовление заправочных супов: щей
3. Приготовление заправочных супов: борщей
4. Приготовление заправочных супов: рассольников, солянок
5. Приготовление заправочных супов: картофельных, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями
6. Приготовление молочных супов
7. Приготовление супов-пюре
8. Приготовление прозрачных супов
9. Приготовление сладких, холодных супов
10. Приготовление национальных супов
11. Приготовление красных соусов
12. Приготовление белых соусов
13. Приготовление грибных соусов
14. Приготовление молочных, сметанных соусов
15. Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей
16. Приготовление холодных, сладких соусов
17. Приготовление национальных соусов
18. Зачет



Соус цацики



Суп крестьянский



*Миронов Николай*  
соусы: шоколадный, сабайон



Щи зеленые



Борщ классический с мясом



**Щи из свежей капусты**



**Солянка домашняя**



**Рассольник  
ленинградский**



**Борщ сибирский**



**Суп из разных овощей**



**Соус айоли**



**Суп-пюре из овощей**



**Бульон из кур прозрачный**



**Суп молочный с крупой**



**Суп молочный с овощами**



**Суп-пюре из картофеля**



**Суп из свежих плодов**



**Окрошка мясная**



**Суп «Минестра»**



**Соус красный основной**



**Соус белый основной**



**Соус томатный**



**Соус молочный (бешамель)**



**Соус сметанный**



**Соус сухарный**



**Сироп шоколадный**



**Паста сырная**



**Заправка салатная**



**Соус абрикосовый**

# ВЫВОДЫ

- ▶ За время прохождения учебной практики я узнал каким образом необходимо:
  - проверять органолептическим способом качество сырья и дополнительных ингредиентов;
  - определять соответствие сырья технологическим требованиям;
  - подготавливать сырье и ингредиенты к нему;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
  - приготавливать различные супы;
  - приготавливать различные основные соусы и их производные;
  - оформлять и отпускать супы;
  - оформлять и подавать соусы к блюдам;
  - оценивать качество готовых изделий.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Издательский центр «Академия», 2013
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар», часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М.: Издательский центр «Академии», 2013
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар», часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов. М.: Издательский центр «Академии», 2013
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. М.: Издательский центр «Академия», 2013