

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области

«Алексеевское профессиональное училище»


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
Петрова Г.Л./
(подпись) (Ф.И.О.)
« 21 » марта 2016 г.


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
Шарова А.Р./
(подпись) (Ф.И.О.)
« 21 » марта 2017 г.


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
Шарова А.Р./
(подпись) (Ф.И.О.)
« 31 » марта 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП.03 по ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи
и контроль качества блюд»**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

п. Авангард, 2016г.

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией Специализированная
Протокол № от «25» 03 2016 г.
Председатель МК
Трунц-1 / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Трунц / Дьякова Н.А. /
(подпись) (Ф.И.О.)
«25» 03 2016 г.

Эксперт
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией Специализированная
Протокол № от «27» 03 2017 г.
Председатель МК
Трунц-1 / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Трунц / Дьякова Н.А. /
(подпись) (Ф.И.О.)
«27» 03 2017 г.

Эксперт
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

(ученая степень или звание, должность,
наименование организации, научное
звание)

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией Специализированная
Протокол № от «27» 02 2018 г.
Председатель МК
Трунц-1 / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Трунц / Дьякова Н.А. /
(подпись) (Ф.И.О.)
«27» 02 2018 г.

Эксперт
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Рабочая программа производственной практики ПП.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего общего образования, федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), примерной программы производственной практики «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее - ФГ АУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 3 от «21» июля 2015г., регистрационный номер рецензии № 373 от «23» июля 2015г. ФГАУ «ФИРО».

Организация- разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Алексеевское профессиональное училище», п. Авангард, Алексеевский район, Самарская область.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.03 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин)усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

в части освоения квалификаций:

повар 4 разряда

(наименование и уровень квалификаций)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

4.3.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Рабочая программа ПП.03 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: Повар 4 разряда

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся первоначальных и практических, профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности, для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определение их качества

уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве ;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать санитарно – пищевые нормы;
- пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
- организовать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- сервировать стол.

знать:

- общие понятия о физиологии питания;
- технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;

- требования к качеству продуктов и методы его оценки : факторы влияющие на качество товаров, дефекты ,сроки и условия хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку;
- понятия и способы экономного расходования энергии ,топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего -360 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 03. - 360 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

4.3.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС НПО)

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 3.1	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК3.6	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

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 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	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований труда и экологической безопасности.
ОК. 8	Осуществлять денежные операции.
ОК. 9	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной практики

КОД ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
ПК 3.1.- 3.6.	ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	360	Составлять одновременный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе, подготавливать к работе место, помещение, оборудование для приготовления пищи, выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности, приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста, порционировать и подготавливать блюда для подачи, готовить помещение для приема пищи, сервировать стол,	1.раздел. Механическая кулинарная обработка продуктов	90
				Инструктаж по технике безопасности и охране труда	42
				Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	
				Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	30
				Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы	18
				2.раздел. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий.	114
				Тема 2.1 Супы	60
				Тема 2.2 Соусы	24
				Тема 2.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	30
				3. раздел. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда	90
				Тема 3.1 Холодные блюда и закуски	36
				Тема 3.2 Рыбные блюда	24
				Тема 3.3 Мясные блюда	30
				4. раздел. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста	66
				Тема 4.1 Блюда из яиц и творога	18
				Тема 4.2 Сладкие блюда и горячие напитки	12
				Тема 4.3 Блюда лечебного питания	12
Тема 4.4 Дрожжевое тесто и изделия из него	24				
Дифференцированный зачет					
Итого	360				

3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд		360	
Виды работ: Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе, подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи, выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности, подготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста, порционировать и подготавливать блюда для подачи, готовить помещение для приема			

пищи, сервировать стол.			
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка продуктов		90	
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала	42	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.	6	2
	2.Обработка грибов, приготовление блюда «Грибы в сметанном соусе». Оформление, подача.	6	2
	3.Обработка капустных. Приготовление капусты тушеной. Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Солянка овощная». Оформление, подача.	6	2
	5. Приготовление блюда «Кабачки фаршированные». Оформление, подача.	6	2
	6.Приготовление блюда «Картофель в молоке».	6	2
	7. Приготовление блюда «Голубцы овощные». Оформление, подача.	6	2
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала	30	
	1.Закрепление приемов обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	6	2
	2.Особенности обработки некоторых видов рыб.	6	2
	3.Разделка рыбы на филе. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6	2
	4.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	2
	5.Использование рыбных отходов. Сроки хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов.	6	2
Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов	Содержание учебного материала	18	
	1.Размораживание мяса, обмывание и обсушивание мяса.	6	2
	2.Приготовление рубленой массы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	2
	3.Обработка костей. Обработка субпродуктов, полуфабрикатов из субпродуктов.	6	2
Раздел 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий		114	
Тема 2.1 Супы	Содержание учебного материала	60	
	1.Приготовление блюда «Щи из свежей капусты». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Суп картофельный с крупой». Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Суп-пюре из овощей». Оформление подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Борщ из свежей капусты». Оформление, подача.	6	2
	5.Приготовление блюда «Рассольник Ленинградский». Оформление, подача.	6	2

	6.Приготовление блюда «Суп-лапша домашняя». Оформление, подача.	6	2
	7.Приготовление блюда «Солянка мясная». Оформление, подача.	6	2
	8.Приготовление блюда «Окрошка мясная». Оформление, подача.	6	2
	9.Приготовление блюда «Суп-пюре грибной». Оформление подача.	6	2
	10. Приготовление блюда «Суп молочный». Оформление, подача.	6	2
Тема 2.2 Соусы	Содержание учебного материала	24	
	1.Приготовление блюда «Соус луковый». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Соус томатный». Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Маринад овощной с томатом». Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Соус сметанный, грибной». Оформление, подача.	6	2
Тема 2.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	30	
	1.Приготовление блюда «Каша рисовая рассыпчатая». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Запеканка пшеничная». Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Крупеник гречневый». Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Макароны отварные с овощами». Оформление, подача.	6	2
	5.Приготовление блюда «Котлеты гречневые». Оформление, подача.	6	2
Раздел 3. Холодные блюда и закуски, рыбные мясные горячие блюда.		90	
Тема 3.1 Холодные блюда и закуски	Содержание учебного материала	36	
	1.Приготовление блюда «Бутерброды: открытые, закрытые, канапе». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление салатов из свежих овощей. Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление салатов из вареных овощей. Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление паштета из печени. Оформление, подача.	6	2
	5.Приготовление рыбы под маринадом. Оформление, подача.	6	2
	6.Приготовление сельди с гарниром. Оформление, подача.	6	2
Тема 3.2 Рыбные блюда	Содержание учебного материала	24	
	1.Приготовления блюда «Рыба в тесте жаренная». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски». Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски». Оформление, подача.	6	2

	4.Приготовление блюда «Фрикадельки в томатном соусе» Оформление, подача.	6	2
Тема 3.3 Мясные блюда	Содержание учебного материала	30	
	1.Приготовление блюда «Котлеты натуральные из свинины». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Ромштекс ». оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Мясо шпигованное». Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Цыплята табака». Оформление, подача.	6	2
	5.Приготовление блюда «Зразы отбивные». Оформление, подача.	6	2
Раздел 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста		66	
Тема 4.1 Блюда из яиц и творога	Содержание учебного материала	18	
	1.Приготовление яичницы-глазуньи натуральной; яичницы с гарниром; омлетов натурального, фаршированного, смешанного.	6	2
	2.Приготовление вареников с творогом; приготовление сырников.	6	2
	3.Приготовление запеканки из творога.	6	2
Тема 4.2 Сладкие блюда и горячие напитки	Содержание учебного материала	12	
	1.Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, из сухофруктов.	6	2
	2.Приготовление чая с сахаром, лимоном, кофе натурального.	6	2
Тема 4.3 Блюда лечебного питания	Содержание учебного материала	12	
	1.Плов из риса с фруктами (диета №5).	6	2
	2.Приготовление котлет из говядины паровых (диеты №1,2,5).	6	2
Тема 4.4 Тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	24	
	1.Приготовление дрожжевого теста, для пирожков жаренных.	6	2
	2.Приготовление дрожжевого теста, для пирожков печеных.	6	2
	3.Приготовление бубликов со сгущенкой, ватрушки с творогом.	6	2
	4.Приготовление теста для блинов и оладий.	5	2
	5. Дифференцированный зачет.	1	
	ИТОГО	360	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Наблюдение во время практических работ. Устный опрос.
ПК 3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях
ПК3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи о напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	Наблюдение во время производственной практики.
ПК3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда ,закуски, напитки и изделия из теста.	Наблюдение во время производственной практики
ПК3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	Наблюдение и экспертная оценка на практических

	занятиях
ПК3.6 Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка решения профессиональных ситуационных задач.

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.	Наблюдение во время практических работ
ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка решения профессиональных ситуационных задач
ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Наблюдение во время учебной и производственной практики. Экспертная оценка решения профессиональных ситуационных задач
ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение во время учебной и производственной практики. Экспертная оценка решения профессиональных ситуационных задач
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Электронная презентация квалификационной работы
ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Устный опрос
ОК7 Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований труда и экологической безопасности.	Устный опрос
ОК8 Осуществлять денежные операции.	Наблюдение во время практических работ
ОК9 Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	Устный опрос

