

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевское профессиональное училище»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе


(подпись) Петрова Г.Л./ (Ф.И.О.)
« 1 » сентября 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе


(подпись) Иванова Н.Е./ (Ф.И.О.)
« 1 » сентября 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе


(подпись) Иванова Н.Е./ (Ф.И.О.)
« 1 » сентября 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия: 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

п. Авангард, 2016 г.

ОДОБРЕНА

Методической

комиссией специалист

Протокол № от «25» 03 2016 г.

Председатель МК

Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор

Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(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 специалист

Протокол № от «25» 03 2017 г.

Председатель МК

Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор

Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» 03 2017 г.

Эксперт

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

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

ОДОБРЕНА

Методической

комиссией Осудили осужденных

Протокол № от «25» 03 2018 г.

Председатель МК

Мухомов / Мухомов Е.И.
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор

Мухомов / Мухомов Е.И.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» 03 2018 г.

Эксперт

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

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

Рабочая программа учебной практики УП.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» для профессий и специальностей СПО, в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Приказ №29625 от 20 августа 2013 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

УП.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» изучается как в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии профессиональных образовательных программ по профессии СПО технического профиля на базе основного (общего) образования 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....	1
2. Результаты освоения программы учебной практики.....	3
3. Тематический план и содержание учебной практики.....	5
4. Условия реализации программы учебной практики.....	14
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», в части освоения квалификации «Повар».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: Повар, Кондитер.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО 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 учебной практики:

2 В результате прохождения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения 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;
- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- сервировать стол;

знать:

- общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых 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 рабочей программы учебной

практики: всего - 396 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ.03- 396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) входящим в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, в части освоения квалификации «Повар» необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

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.
ПК 3.6	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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

КОД ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 3.1- 3.6	ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	396	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	1 раздел. Механическая кулинарная обработка продуктов	108
				Инструктаж по технике безопасности и охране труда	36
				Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	
				Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	36
				Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы	36
				2 раздел. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий.	144
				Тема 2.1 Супы	36
				Тема 2.2 Соусы	36
				Тема 2.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	30
				Тема 2.4 Блюда и гарниры из овощей	42
				3 раздел. Рыбные и мясные горячие блюда	90
				Тема 3.1 Рыбные блюда	36

			пищи, сервировать стол.	Тема 3.2 Мясные блюда	54
				4 раздел. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста	54
				Тема 4.1 Блюда из яиц и творога	12
				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. Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	18
				Итого	396

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
УП.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд		396	
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, приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста, порционировать и подготавливать блюда для подачи, готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.			
1раздел. Механическая кулинарная обработка продуктов		108	
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала	36	
	Инструктаж по технике безопасности и охране труда.	6	2
	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.	6	2
	Механическая кулинарная обработка корнеплодов.	6	2

	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	6	2
	Механическая кулинарная обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей.	6	2
	Фарширование овощей.	6	
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала	36	
	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы	6	2
	Разделка рыбы на филе (пластование.)	6	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6	2
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (Биточки).	6	2
	Обработка морепродуктов.	6	2
	Обработка рыбы для фарширования.	6	2
Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов	Содержание учебного материала	36	
	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для тушения (Тушеное мясо).	6	2
	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (Бефстроганов).	6	2
	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (Гуляш).	6	2
	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (Биточки).	6	2
	Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них. (Печень по-строгановски).	6	2

	Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы (Биточки паровые).	6	2
2 раздел. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий		144	
Тема 2.1 Супы	Содержание учебного материала	36	
	Приготовление щей из квашеной капусты.	6	2
	Приготовление борща с капустой и картофелем.	6	2
	Приготовление супа-лапши домашней.	6	2
	Приготовление мясной сборной солянки.	6	2
	Приготовление молочного супа.	6	2
	Приготовление рассольника ленинградского.	6	2
Тема 2.2 Соусы	Содержание учебного материала	36	
	Приготовление соуса красного основного.	6	2
	Приготовление белого основного соуса на мясном бульоне.	6	2
	Приготовление белого основного соуса на рыбном бульоне.	6	2
	Приготовление молочных соусов: соус молочный сладкий.	6	2
	Приготовление сметанных соусов: соус сметанный с луком.	6	
	Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей: масло селёдочное.	6	2

Тема 2.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	30	
	Приготовление каш жидких и вязких: каша жидкая манная.	6	2
	Приготовление каш рассыпчатых: каша гречневая.	6	2
	Приготовление блюд из каш: пудинг рисовый.	6	2
	Приготовление блюд и гарниров из бобовых: фасоль в томатном соусе.	6	2
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны отварные с овощами.	6	2
Тема 2.4 Блюда и гарниры из овощей	Содержание учебного материала	42	
	Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей: капуста отварная с маслом и соусом.	6	2
	Приготовление блюд из припущенных овощей: морковь с зелёным горошком в молочном соусе.	6	2
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, жаренных основным способом: котлеты морковные.	6	2
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, жаренных во фритюре: лук и зелень петрушки.	6	2
	Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей: рагу из овощей.	6	2
	Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе.	6	2
	Приготовление блюд из полуфабрикатов: крекеры картофельные.	6	2
3 раздел. Рыбные, мясные горячие блюда.		90	

Тема 3.1 Блюда из рыбы	Содержание учебного материала	36	
	Приготовление отварных рыбных блюд: рыба отварная.	6	2
	Приготовление припущенных рыбных блюд: рыба, припущенная с соусом белым с рассолом.	6	2
	Приготовление жареных рыбных блюд: рыба в тесте жареная. готового блюда.	6	2
	Приготовление запечённых рыбных блюд: рыба, запеченная под молочным соусом.	6	2
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: тельное из рыбы.	6	2
	Приготовление блюд из морепродуктов: кальмары, тушенные в сметане.	6	2
Тема 3.2 Блюда из мяса	Содержание учебного материала	54	
	Приготовление отварных мясных блюд: мясо отварное.	6	2
	Приготовление припущенных мясных блюд: котлеты натуральные паровые	6	2
	Приготовление жаренных мясных блюд: шницель.	6	2
	Приготовление тушенных мясных блюд: говядина в кисло-сладком соусе.	6	2
	Приготовление запечённых мясных блюд: запеканка картофельная с мясом.	6	2
	Приготовление блюд из рубленого мяса: бифштекс рубленый.	6	2
	Приготовление блюд из котлетной массы: биточки с гарниром.	6	
	Приготовление блюд из субпродуктов: язык отварной.	6	

	Приготовление блюд из птицы: рагу из субпродуктов.	6	2
4 раздел. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста		54	
Тема 4.1 Блюда из яиц и творога	Содержание учебного материала	12	
	Приготовление жареных блюд из яиц: яичница с гарниром; омлет с сыром.	6	2
	Приготовление блюд из творога: вареники с творогом.	6	2
Тема 4.2 Сладкие блюда и горячие напитки	Содержание учебного материала	12	
	Приготовление киселей, компотов: компот из свежих плодов и ягод.	6	2
	Приготовление напитков: чая с сахаром, лимоном; какао.	6	2
Тема 4.3 Блюда лечебного питания	Содержание учебного материала	12	
	Приготовление блюда лечебного питания: плов из риса с фруктами (диета №5).	6	2
	Приготовление блюда лечебного питания: биточки из говядины паровые (диета 1,2,5).	6	2
Тема 4.4 Тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	18	
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: тесто для жареных пирожков и пончиков.	6	2
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: тесто для пирогов открытых и закрытых.	6	2

	Приготовление безопасного дрожжевого теста для блинов и оладий.	5	2
	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ В ФОРМЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА	1	2
Всего часов		396	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики требует наличие:

-учебного кабинета кулинарии;

-лаборатории кулинарии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кулинарии:

-комплект учебной мебели;

-комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, 2014г.

М.: Издательство Академия.

2. Н.А. Анфимова «Кулинария» 2014г. М.: Издательство Академия.

3. Л.Л. Татарская Учебник «Кулинария» М. Профобриздат, 2012г.

4. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи», Профобриздат, 2012.

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина «Учебное пособие повара», Профобриздат, 2011г.

2. М.Н. Захарченко, Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2013г.

4. Л.Л. Татарская «Сборник дидактических материалов» по курсу «Кулинария», Учебное пособие М 2010г.

5. А.Т. Васюкова «Справочник повара», Уч. пособие М, 2010г

6. Т.Г. Семирежко, М.Ю. Дерюгина «Кулинария», Уч. пособие М, 2010г

7. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи», Профобриздат, 2013г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят итоговую аттестацию в форме экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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; -организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; -сервировать стол;	наблюдение опрос контроль коррекция оценка

Знать:

- общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых 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.

наблюдение
опрос
контроль
коррекция
оценка