

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЛЕКСЕЕВСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

УТВЕРЖДАЮ
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УПР
К.Ф. Иванова
«21» *август* 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества
блюд**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии

35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Авангард, 2017

ОДОБРЕНА

Методической

комиссией спецдисциплин

Протокол № 8 от « 25 » 03 2017 г.

Председатель МК

Жукова Т.Н.
(подпись)

/ Жукова Т.Н. /
(Ф.И.О.)

Протокол № 6 от « 27 » 02 2018 г.

Председатель МК

Жукова Т.Н.
(подпись)

/ Жукова Т.Н. /
(Ф.И.О.)

Протокол № 9 от « 19 » 04 2019 г.

Председатель МК

Жукова Т.Н.
(подпись)

/ Жукова Т.Н. /
(Ф.И.О.)

Автор

Разгоняева А.Ю.
(подпись)

/ Разгоняева А.Ю. /
(Ф.И.О.)

« 25 » 03 2017 г.

Эксперт

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

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

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа производственной практики ПМ.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 НПО 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».

Примерная программа учебной дисциплины «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» изучается как в рамках модулей ОПОП НПО 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 350000 Сельское и рыбное хозяйство.

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

Разработчик:

Разгоняева А.Ю., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики
2. Результаты освоения программы производственной практики
3. Тематический план и содержание производственной практики
4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 110000 Сельское и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», в части освоения квалификации «Повар»

Рабочая программа производственной практики 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 производственной практики:

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения их качества;

В результате прохождения производственной практики обучающийся

должен 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;

В результате освоения программы обучающийся должен 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
производственной практики:**

Всего - 360 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03.- 360 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной 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 110000 Сельское 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	Наименование результата обучения
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.
ПК3.5	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК3.6	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
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 охраны 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

К ОД П К	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количес тво часов по темам
1	2	3	4	5	6
П К 3.1- 3.6	ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	360	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.	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.	36
				Тема 1.1 Технология приготовления гарниров из овощей и грибов	
				Тема 1.2 Блюда из рыбы	30
				Тема 1.3 Блюда из мяса и мясопродуктов	36
				Тема 1.4 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	24
				Тема 1.5 Блюда из яиц	30
				Тема 1.6 Блюда из творога	24
				Тема 1.7 Холодные блюда и закуски	48
				Тема 1.8 Сладкие блюда	36
				Тема 1.9 Напитки	24
				Тема 1.10 Изделия из теста	48
				Тема 1.11 Основы диетического питания	24

3.1 Тематический план производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд		360	
Тема 1.1 Технология приготовления гарниров из овощей и грибов	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда 1.Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	6	1
	2.Приготовление блюд и гарниров из вареных, жареных, припущенных, тушеных, запеченных овощей.	6	1
	3. Приготовление блюд из грибов.	6	1
	4. Приготовить блюда из полуфабриката.	6	1
Тема 1.2 Блюда из рыбы	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	6	2
	2.Приготовление рыбы отварной, жареной, запеченной, припущенной.	6	1
	3.Блюда из рыбной котлетной массы.	6	1
	4.Блюда из морепродуктов.	6	1
	5.Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	6	1
Тема 1.3 Блюда из мяса и мясопродуктов	1.Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.	6	1
	2.Мясное блюдо: отварное, припущенное, жаренное, тушенное, запеченное.	6	1
	3.Блюда из рубленного мяса.	6	1
	4.Блюдо из котлетной массы.	6	1
	5.Блюда из мяса диких животных.	6	1
	6.Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	6	
Тема 1.4 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	1.Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.	6	1
	2.Отварная, припущенная, жаренная, тушенная птица и дичь.	6	1
	3.Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.	6	1
Тема 1.5 Блюда из яиц	1.Характеристика яичных продуктов.	6	1
	2.Варка яиц.		

	3.Жареные, запеченные и вареные блюда из яиц.	6	1
	4.Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	6	1
Тема 1.6 Блюда из творога	1.Характеристика блюд из творога.		1
	2.Холодные и горячие блюда из творога.	6	1
	3.Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	6	1
Тема 1.7 Холодные блюда и закуски	1.Значения холодных блюд и закусок.	6	1
	2.Подготовка продуктов для холодных блюд.	6	1
	3.Бутерброды и салаты.	6	1
	4.Винегреты.	6	1
	5.Овощные и грибные блюда и закуски.	6	1
	7.Горячие закуски.	6	1
	8.Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	6	1
	Тема 1.8 Сладкие блюда	1.Характеристика сладких блюд.	6
2.Натуральные свежие фрукты и ягоды.		6	1
3.Приготовление компотов.		6	1
	4.Желированные блюда.	6	1
	5.Горячие сладкие блюда.	6	1
	6.Сладкие блюда из концентратов.	6	1
	7.Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	6	1
	Тема 1.9 Напитки	1.Общие сведения о напитках.	6
2.Чай, кофе.		6	1
3.Какао, шоколад.		6	1
4.Холодные напитки.		6	1
Тема 1.10 Изделия из теста	1.Значение изделий из теста.	6	1
	2.Способы разрыхления теста.	6	1
	3.Подготовка сырья.	6	1
	4.Дрожжевое и бездрожжевое (пресное) тесто.	6	1
	5.Разделка теста и процессы происходящие при выпечке.	6	1

	6.Тесто для блинов и оладий.	6	1
	7.Приготовление фаршей.	6	1
	8.Мучные изделия пониженной калорийности.	6	1
	9.Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	6	1
Тема 1.11 Основы диетического питания	1.Значение диетического питания.	6	1
	2.Характеристика диет.	6	1
	3.Холодные диетические блюда.	6	1
	4.Требования к качеству готовых блюд	6	1
	Всего часов	360	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Л.Л. Татарская «Учебник М. Профобриздат, 2016г»
3. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для СПО Г.Г. Дубцов., стер. – М.: Издательский центр «Академия; Мастерство, 2016. – 272 с.

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина «Учебное пособие повара, Профобриздат, 2014г»
2. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, 2015г.
3. М.Н. Захарченко, Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2015г.
4. Л.Л. Татарская «Сборник дидактических материалов» по курсу «Кулинария», Учебное пособие М г.
5. А.Т. Васюкова «Справочник повара», Уч. пособие М, 2015г
6. Т.Г. Семирежко, М.Ю Дерюгина «Кулинария», Уч. пособие М, 2014г

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных 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
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-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;	Практическая работа, тестирование

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.

Практическая работа, тестирование