

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевское профессиональное училище»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

/Иванова К.Ф./

(подпись) (Ф.И.О.)

«12» января 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

/Иванова К.Ф.

(подпись) (Ф.И.О.)

«12» января 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

/Иванова К.Ф.

(подпись) (Ф.И.О.)

«12» января 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебной практики

ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи
и контроль качества блюд

Профессия: 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

п. Авангард, 2017 г.

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией спецдисциплин
Протокол № 8 от « 25 » 03 2017 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № 6 от « 27 » 02 2018 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № 9 от « 19 » 04 2019 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Разгоняева А.Ю. / Разгоняева А.Ю. /
(подпись) (Ф.И.О.)
« 25 » марта 2017 г.

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

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

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной 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 учебной практики
2. Результаты освоения программы учебной практики
3. Тематический план и содержание учебной практики
4. Условия реализации программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ «Технология кулинарного приготовления 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 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 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:

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения их качества;

В результате прохождения учебной 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 рецептов 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 учебной дисциплины 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 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 350000 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 УЧЕБНОЙ 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	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 пищи, сервировать стол,	1.раздел. Механическая кулинарная обработка продуктов	
				Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда	6
				Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	12
				Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	18
				Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы	84
				2.раздел. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных и бобовых	
				Тема 2.1 Супы	24
				Тема 2.2 Соусы	24
				Тема 2.3 Блюда из круп ,бобовых и макаронных изделий	24
				Тема 2.4 Блюда и гарниры из овощей	48
				3.раздел. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда	
				Тема 3.1 Холодные блюда и закуски	18
				Тема 3.2 Рыбные блюда	30
				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	
				Тема 4.1 Блюда из яиц и творога	18
				Тема 4.2 Сладкие блюда и горячие напитки	12
Тема 4.3 Блюда лечебного питания	18				
Тема 4.4 Дрожжевое тесто и изделия из него	30				

3.1 Тематический план учебной 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		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, закуску, напитки и изделия из теста, порционировать и подготавливать блюда для подачи, готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.			
1.раздел. Механическая кулинарная обработка продуктов			
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда	6	
	1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей	6	1
	2. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов, листовых и пряных овощей, свежих. Сушеных и соленых грибов. Фарширование овощей.	6	1

Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой, осетровой рыбы.	6	1
	2. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	2
	3. Технологический процесс обработки крабов, креветок, омаров и лангустов, речных раков, кальмаров.	6	1
Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы	1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	6	2
	2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья ,варки, тушения	6	2
	3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	6	2
	4. Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей, свиной туш, деление туш на части ,обвалка, зачистка, кулинарное использование.	6	2
	5. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины ,баранины и телятины.	6	2
	6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	2
	7. Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них.	6	2
	8. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы.	6	2
	9. Требования к птице и пернатой дичи.	6	2
	10. Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	6	2
	11. Механическая обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	6	2
	12. Заправка птицы и дичи.	6	2
	13. Полуфабрикаты из птицы и дичи.	6	2
	14. Технология обработки субпродуктов птицы и дичи.	6	2
2.раздел Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых			
Тема 2.1 Супы	1. Организация приготовления супов.	6	1
	2. Технология приготовления бульонов.	6	1
	3. Технология приготовления щей, борщей, рассольников	6	1
	4. Технология приготовления картофельного супа и супа-лапши домашней.	6	1
Тема 2.2 Соусы	Инструктаж по технике безопасности и охране труда.	6	1
	1. Технология приготовления красного, белого основного соуса.	6	1
	2. Технология приготовления молочного, сметанного, масляных смесей.	6	1
	3. Технология приготовления холодных соусов, маринада овощного.	6	1

	4.Технология приготовления холодных соусов и желе. Сладкие соусы.	6	1
Тема 2.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. 1.Технология приготовления блюд из круп. Каши вязкие и рассыпчатые (гречневая, рисовая, пшенная, манная)	12	1
	2.Технология приготовления блюд из бобовых (фасоль в соусе, горох). 3. Технология приготовления блюд из макаронных изделий (макароны с сыром, яйцом, жиром, томатом)	12	1
Тема 2.4 Блюда и гарниры из овощей	1.Технология приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей: картофель и кабачки , жаренные основным способом; картофель, жаренный во фритюре.	12	1
	2.Технология приготовления блюд из фаршированных овощей : овощные голубцы, фаршированные перец и кабачки	6	1
	3.Технология приготовления мясной сборной солянки.	6	1
	4.Технология приготовления молочного супа и супа –пюре из разных овощей.	6	1
	5.Блюда из свежих грибов.	6	1
	6.Блюда из сушеных грибов.	6	1
	7.Блюда из соленных и маринованных грибов	6	1
3.раздел. Холодные блюда и закуски, рыбные мясные горячие блюда			
Тема3.1 Холодные блюда и закуски	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. 1. Технология приготовления бутербродов, салатов из сырых овощей : салат из свежих, соленных огурцов, помидоров, редиса , лука, свежей и квашенной капусты, моркови ,редьки.	12	1
	2. Технология приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный ,салат мясной ,салат столичный , салат рыбный.	6	1
Тема 3.2 Рыбные блюда	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. 1. Технология приготовления рыбы, жаренной основным способом; рыбы, жаренной во фритюре; рыбы ,жаренной с луком по – ленинградски; рыбы, жаренной в тесте.	12	2
	2. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы, рыбы, запеченной по – русски, под молочным или сметанным соусом.	6	2
	3. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов (кальмары, креветки отварные, жареные).	12	2
Тема 3.3 Мясные блюда	1. Приготовление мяса отварного с гарниром, сарделек, сосисок отварных с гарниром.	6	2
	2.Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками в панировке.	6	1

	3. Технология приготовления мяса тушеного и шпигованного.	6	2
	4. Технология приготовления плова, азу, рагу ,гуляша.	6	2
	5. Технология приготовления блюд из птицы. Куры отварные, жареные, котлеты рубленые из кур.	6	2
4.раздел. Блюда из яиц и творога.			
Тема 4.1 Блюда из яиц и творога	1. Приготовление яичницы – глазуньи и натуральной, яичницы с гарниром, омлетов натурального, фаршированного и смешанного	6	1
	2. Приготовление блюд из творога: творог с молоком, сметаной , сахаром, вареники с творогом , вареники линивые, пудинга, сырников, запеканки из творога	12	1
Тема 4.2 Сладкие блюда и горячие напитки	1. Технология приготовления компотов из свежих плодов ягод, киселей, желе, муссов, самбуков	6	1
	2. Технология приготовления чая с сахаром, лимоном , кофе натурального, кофе с молоком, какао.	6	1
Тема 4.3 Блюда лечебного питания	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. 1. Технология приготовления вторых блюд и напитков: картофельное пюре с морковью (диеты №1,2,5), плов из риса с фруктами (диета №5)	12	1
	2. Котлеты или биточки из говядины паровые (диеты № 1,2,5); витаминный напиток из плодов шиповника (диеты №1,2,5)	6	1
Тема 4.4 Дрожжевое тесто и изделия из него	1. Приготовление дрожжевого безопасного для блинов с маслом, оладий со сметаной.	6	1
	2. Технология приготовления теста безопасным способом для пирогов открытых полуоткрытых, закрытых.	6	1
	Инструктаж по технике безопасности. 3.Технология приготовления пирожков жаренных, пончиков жаренных, теста опарным способом и изделий из него: пирожки печеные, ватрушки с творогом.	12	1
	4.Бездрожжевое (пресное) тесто (пельмени, вареники)	6	1
Всего часов		396	
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ В ФОРМЕ ПРОБНОГО ЭКЗАМЕНА			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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. 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, 2015г»
3. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для СПО Г.Г. Дубцов., стер. – М.: Издательский центр «Академия; Мастерство, 2014. – 272 с.

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина «Учебное пособие повара, Профобриздат, 2014г»
2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, 2015г.
3. М.Н. Захарченко, Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2016г.
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 УЧЕБНОЙ 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

<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-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.	<p>Практическая работа, тестирование</p>
--	--