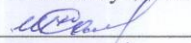


государственное бюджетное образовательное учреждение  
начального профессионального образования  
профессиональное училище № 40

СОГЛАСОВАНО  
МО спец. дисциплин  
С.Ф.Шамсутдинов

  
«29» 08 2013г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. Директора  
по УПР  
  
Р.Р.Харразова  
«21.08» 2013 г.

**ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03**

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

По профессии 112201.01 «Хозяйка (ин) усадьбы»

с.Камышла 2013г.

Программа учебной и производственной практик разработана на основе: ФГОС по профессии 112201.01 «Хозяйка (ин) усадьбы».

Разработчики:

Гиниятуллина Р.Л.- мастер производственного обучения.

Гришина Е.Ф. – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании МО спец.дисциплин

Протокол №6 от 3 сентября 2013 года.

## Содержание:

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1 | Паспорт программы учебной и производственной практик                   | стр. 4  |
| 2 | Учебная и производственная практики по профессиональным модулям        | стр. 7  |
| 3 | Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик | стр. 14 |

# I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

## 1. Область применения программы:

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО/СПО по профессии/специальности 112201.01 « Хозяйка (ин) усадьбы».

в части освоения квалификаций:

повар

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):  
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

**2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений:

Кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд

**Цели и задачи производственной практики:**

формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

**3. Требования к результатам учебной и производственной практик:**

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

|   | ВПД  | Профессиональные компетенции   |
|---|--|--|
| 1 | Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.<br>ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.<br>ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности<br>ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.<br>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.<br>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, |

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | сервировать стол. |
|--|-------------------|

#### **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

Производственная практика - дифференцированный зачет.

#### **5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик:**

Всего 1952 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ .01 «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе» -учебная практика- 36 часов, производственная практика- 12 часов.

В рамках освоения ПМ. 02 «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» -18 учебная практика- часов , производственная практика- 90 часов.

В рамках освоения ПМ. 03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» учебная практика -468 часов, производственная практика – 546 часов.

В рамках освоения ПМ .04 «Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе» учебная практика - 350 часов , производственная практика - 432 часа.

## II. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

### ПМ .03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

#### 1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

| Код    | Наименование профессиональной компетенции  |
|--------|--|
| 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.  |

## 2. Содержание учебной и производственной практик

| Учебная практика <sup>1</sup> |  |   |             |   |                  |                                     | Производственная практика <sup>2</sup> |  |             |                  |   |
|-------------------------------|--|---|-------------|---|------------------|-------------------------------------|--|--|-------------|------------------|---|
| код ПК                        | Наименование ПК  | Виды работ, обеспечивающих формирование ПК                            | Объем часов | (распределено/концентрировано) с указанием базы | Уровень освоения | Показатели освоения ПК <sup>3</sup> | Наименование ПК                        | Виды работ, обеспечивающих формирование ПК | Объем часов | Уровень освоения | (распределено/концентрировано) с указанием базы |
| 1                             | 2  | 3   | 4           | 5   | 6                | 7                                   | 8                                      | 9  | 10          | 11               | 12  |
| ПК 3.1                        | Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. | Составление меню для сельской усадьбы на один день; на неделю, месяц. | 24          | Распределено лаборатория «ПОВАРОВ»              |                  |                                     |  |  |             |                  | Концентрировано на рабочих местах предприятия   |
|                               |  | Составление меню для сельской усадьбы на постный день, месяц.         | 16          |   |                  |                                     |  |  |             |                  |   |
|                               |  | Расчет продуктов на меню.   | 16          |   |                  |                                     |  |  |             |                  |   |
|                               |  | <b>ИТОГО НА ПК</b>  | <b>56</b>   |   |                  |                                     |  |  |             |                  |   |
| ПК 3.2                        | Подготавливает к работе и  | Охрана труда и пожарная   | 6           | чено лаборатория                                |                  | Охрана труда и пожарная             |  | 6  |             |                  |   |

<sup>1</sup> Учебная практика проводится в учебных лабораториях, учебно-производственных мастерских, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах, на производственных предприятиях.

<sup>2</sup> Производственная практика может быть организована на базе одного или нескольких производственных предприятий, организаций, учреждений ресурсных центров профессионального образования (в рамках сетевого взаимодействия), учебно-производственных мастерских УПО (при наличии необходимого для формирования ПК оборудования).

<sup>3</sup> Показатели освоения ПК прописываются в случае отсутствия производственной практики по ПМ.

|  |  |           |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи. | безопасность на предприятиях общественного питания |           |  |  | безопасность на предприятиях общественного питания |  |  |  |  |  |
|  | Подготовка оборудования и инвентаря к работе       | 18        |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Генеральная уборка пищеблока                       | 6         |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | <b>ИТОГО НА ПК</b>                                 | <b>30</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |

|        |  |   |   |   |  |  |  |    |  |  |                 |
|--------|--|---|---|---|--|--|--|----|--|--|-----------------|
| ПК 3.3 | Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности | <b>Механическая кулинарная обработка продуктов питания</b>                              |   | Распредоточено, слесарная мастерская колледжа |  | <b>Механическая кулинарная обработка продуктов питания</b> | Подготовка овощей, грибов, зелени и пряностей к тепловой обработке | 54 |  |  | Концентрировано |
|        |  | Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов                               | 6 |   |  |  |  |    |  |  |                 |
|        |  | Механическая кулинарная обработка капусты, лука и чеснока                               | 6 |   |  |  |  |    |  |  |                 |
|        |  | Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей                           | 6 |   |  |  |  |    |  |  |                 |
|        |  | Механическая кулинарная обработка салатных, шпинатных, десертных овощей и пряной зелени | 6 |   |  |  |  |    |  |  |                 |
|        |  | Механическая кулинарная обработка грибов  | 6 |   |  |  |  |    |  |  |                 |
|        |  | Механическая кулинарная   |   |   |  |  |  |    |  |  |                 |



|                  |   |  |           |  |  |                                       |  |    |           |  |
|------------------|---|--|-----------|--|--|---------------------------------------|--|----|-----------|--|
|                  |   | обработка рыбы и морепродуктов                                       | 6         |  |  |                                       |  |    |           |  |
|                  |   | Механическая кулинарная обработка мяса (говядины, свинины, баранины) | 6         |  |  |                                       |  |    |           |  |
|                  |   | Механическая кулинарная обработка кур и кролика                      | 6         |  |  |                                       |  |    |           |  |
|                  |   | Проверочная работа: приготовление полуфабрикатов из мяса и рыбы      | 6         |  |  |                                       |  |    |           |  |
|                  |   | <b>ИТОГО на ПК</b>   | <b>54</b> |  |  |                                       |  |    | <b>60</b> |  |
| ПК 3.4<br>ПК 3.5 | Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. Порционировать и подготавливать блюда для подачи | <b>Приготовление бульонов и супов</b>                                | <b>96</b> |  |  | <b>Приготовление бульонов и супов</b> | Мясокостный и рыбный бульон                        | 12 |           |  |
|                  |   | Мясокостный и рыбный бульон  | 6         |  |  |                                       | Бульоны из домашней птицы и грибов                 | 12 |           |  |
|                  |   | Бульоны из домашней птицы и грибов                                   | 6         |  |  |                                       | Щи из свежей капусты                               | 12 |           |  |
|                  |   | Щи из свежей капусты   | 6         |  |  |                                       | Щи из квашеной капусты                             | 12 |           |  |
|                  |   | Щи из квашеной капусты   | 6         |  |  |                                       | Борщ с капустой и картофелем; борщ флотский        | 12 |           |  |
|                  |   | Борщ с капустой и картофелем; борщ флотский                          | 6         |  |  |                                       | Рассольник ленинградский                           | 12 |           |  |
|                  |   | Рассольник ленинградский   | 6         |  |  |                                       | Суп картофельный с фрикадельками; суп крестьянский | 12 |           |  |
|                  |   | Суп картофельный с   |           |  |  |                                       | Суп картофельный с                                 |    |           |  |

|  |   |           |  |  |  |   |  |    |  |
|--|---|-----------|--|--|--|---|--|----|--|
|  | фрикадельками; суп крестьянский                     | 6         |  |  |  | макаронами; суп с крупой                            | 12   |    |  |
|  | Суп картофельный с макаронами; суп с крупой         | 6         |  |  |  | Суп-лапша домашняя                                  | 12   |    |  |
|  | Суп-лапша домашняя                                  | 6         |  |  |  | Суп молочный с крупой;<br>Суп молочный с макаронами | 12   |    |  |
|  | Суп молочный с крупой;<br>Суп молочный с макаронами | 6         |  |  |  | Суп-пюре с овощами в ассортименте                   | 12   |    |  |
|  | Суп-пюре с овощами в ассортименте                   | 6         |  |  |  |   |  |    |  |
|  | Мясной прозрачный бульон с пельменями               | 6         |  |  |  |   |  |    |  |
|  | Суп с клецками                                      | 6         |  |  |  |   |  |    |  |
|  | Окрошка мясная сборная                              | 6         |  |  |  |   |  |    |  |
|  | Суп из свежих плодов                                | 6         |  |  |  |   |  |    |  |
|  | Проверочная работа: суп-харчо                       | 6         |  |  |  |   |  |    |  |
|  | <b>Приготовление соусов</b>                         | <b>42</b> |  |  |  | <b>Приготовление соусов</b>                         | Соус красный основной; соус луковый            | 18 |  |
|  | Соус красный основной; соус луковый                 | 6         |  |  |  |   | Соус белый основной; соус томатный             | 18 |  |
|  | Соус белый основной; соус томатный                  | 6         |  |  |  |   | Соус грибной основной; соус сметанный с хреном | 18 |  |
|  | Соус грибной основной; соус сметанный с хреном      | 6         |  |  |  |   |  |    |  |
|  | Соус сметанный с луком;                             | 6         |  |  |  |   |  |    |  |

|  |   |           |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|--|---|-----------|--|--|--|--|---------------------------------------|----|--|--|
|  | соус молочный   |           |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|  | Смеси масляные: селечные, сырныe, зеленые. Заправки на растительном масле: столовая горчица; соус майонез | 6         |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|  | Маринады (овощной с томатом, томатный сок с чесноком, кетчуп, желе рыбное)                                | 6         |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|  | Соус яблочный; соус шоколадный  | 6         |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|  | <b>Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</b>  | <b>30</b> |  |  |  | <b>Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</b> | Рассыпчатые каши, вязкие каши         | 18 |  |  |
|  | Рассыпчатые каши: гречневая, рисовая  | 6         |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|  | Вязкие каши: рисовая молочная, манная молочная  | 6         |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|  | Жидкие каши: овсяная, геркулес  | 6         |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|  | Запеканки: крупеник, макаронник   | 6         |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|  | Проверочная работа: лапшевник с творогом  | 6         |  |  |  |  |                                       |    |  |  |
|  | <b>Блюда и гарниры из овощей</b>  | <b>18</b> |  |  |  | <b>Блюда и гарниры из овощей</b>                       | Картофельное пюре, картофель в молоке | 18 |  |  |
|  | Картофельное пюре,  | 6         |  |  |  |  |                                       |    |  |  |

|  |   |           |  |  |  |                               |                            |    |  |
|--|---|-----------|--|--|--|-------------------------------|----------------------------|----|--|
|  | картофель в молоке  |           |  |  |  |                               |                            |    |  |
|  | Картофель жаренный во фритюре, котлеты морковные          | 6         |  |  |  |                               |                            |    |  |
|  | Проверочная работа: запеканка картофельная, овощное рагу  | 6         |  |  |  |                               |                            |    |  |
|  | <b>Блюда из рыбы</b>                                      | <b>18</b> |  |  |  | <b>Блюда из рыбы</b>          | Рыба жаренная              | 18 |  |
|  | Рыба жаренная с луком по-ленинградски                     | 6         |  |  |  |                               | Рыба тушенная              | 18 |  |
|  | Тельное из рыбы; фрикадельки рыбные с томатным соусом     | 6         |  |  |  |                               | Рыба отварная              | 18 |  |
|  | Проверочная работа: котлеты (биточки) рыбные              | 6         |  |  |  |                               |                            |    |  |
|  | <b>Блюда из мяса</b>                                      | <b>30</b> |  |  |  | <b>Блюда из мяса</b>          | Бифштексы                  | 18 |  |
|  | Бифштекс с луком, грудинка фаршированная                  | 6         |  |  |  |                               | Котлеты                    | 18 |  |
|  | Котлета натуральная из говядины (свинины), цыплята табака | 6         |  |  |  |                               | Жаркое                     | 18 |  |
|  | Жаркое по- домашнему, гуляш                               | 6         |  |  |  |                               |                            |    |  |
|  | Голубцы с мясом и рисом                                   | 6         |  |  |  |                               |                            |    |  |
|  | Проверочная работа: рагу из свинины                       | 6         |  |  |  |                               |                            |    |  |
|  | <b>Блюда их яиц и творога</b>                             | <b>12</b> |  |  |  | <b>Блюда их яиц и творога</b> | Омлеты, запеканки, сырники | 18 |  |
|  | Омлет сметанный, запеканка из творога                     | 6         |  |  |  |                               |                            |    |  |
|  | Проверочная работа:                                       | 6         |  |  |  |                               |                            |    |  |

|  |  |           |  |  |  |                                 |                             |    |  |
|--|--|-----------|--|--|--|---------------------------------|-----------------------------|----|--|
|  | вареники с творожным фаршем  |           |  |  |  |                                 |                             |    |  |
|  | <b>Холодные блюда и закуски</b>  | <b>6</b>  |  |  |  | <b>Холодные блюда и закуски</b> | Салаты                      | 18 |  |
|  | Салат витаминный, бутерброды в ассортименте  | 6         |  |  |  |                                 |                             |    |  |
|  | <b>Сладкие блюда и напитки</b>   | <b>6</b>  |  |  |  | <b>Сладкие блюда и напитки</b>  | Желе, компоты               | 18 |  |
|  | Яблоки в тесте жареные, кисель из свежих ягод  | 6         |  |  |  |                                 |                             |    |  |
|  | <b>Блюда лечебного питания</b>   | <b>12</b> |  |  |  | <b>Блюда лечебного питания</b>  | Диетические блюда           | 21 |  |
|  | Винегрет из сырых овощей, зразы рыбные паровые с макаронами, морковный сок с лимоном | 6         |  |  |  |                                 |                             |    |  |
|  | Проверочная работа: картофельная запеканка с мясом, компот из сухофруктов и ягод     | 6         |  |  |  |                                 |                             |    |  |
|  | <b>Изделия из теста</b>  | <b>46</b> |  |  |  | <b>Изделия из теста</b>         | Выпечка из сдобного теста   | 18 |  |
|  | Пирожки жареные, пирожки печеные   | 6         |  |  |  |                                 |                             |    |  |
|  | Расстегаи, ватрушки с творогом   | 6         |  |  |  |                                 | Выпечка из дрожжевого теста | 18 |  |
|  | Блины, оладьи  | 6         |  |  |  |                                 | Выпечка из песочного теста  | 18 |  |
|  | Вареники, лапша  | 6         |  |  |  |                                 | Выпечка из                  | 18 |  |

|                                 |   |   |            |  |  |  |                |             |  |  |
|---------------------------------|---|---|------------|--|--|--|----------------|-------------|--|--|
|                                 |   | домашняя  |            |  |  |  | слоеного теста |             |  |  |
|                                 |   | Тесто сдобное, слоеное, песочное                            | 6          |  |  |  |                |             |  |  |
|                                 |   | Печенье из песочного теста                                  | 6          |  |  |  |                |             |  |  |
|                                 |   | Пирожное заварное с взбитыми сливками                       | 6          |  |  |  |                |             |  |  |
|                                 |   | Проверочная работа: пирог с фаршем из зеленого лука с яйцом | 6          |  |  |  |                |             |  |  |
|                                 |   | <b>ИТОГО на ПК</b>  | <b>456</b> |  |  |  |                |             |  |  |
| ПК<br>3.6                       | Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол. | Сервировка стола на банкет на 6 персон                      | 6          |  |  |  |                |             |  |  |
|                                 |   | Сервировка стола в традиционных мотивах                     | 6          |  |  |  |                |             |  |  |
|                                 |   | <b>ИТОГО НА ПК</b>  | <b>12</b>  |  |  |  |                |             |  |  |
|                                 |   | <b>ИТОГО НА ПМ</b>  | <b>468</b> |  |  |  |                | <b>543</b>  |  |  |
| <b>Квалификационный экзамен</b> |   |   |            |  |  |  |                | <b>6</b>    |  |  |
| <b>ВСЕГО:</b>                   |   |   |            |  |  |  |                | <b>1011</b> |  |  |

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

Учебно-производственная лаборатория «Кулинария»

Оснащение:

1. Оборудование:

- Плита электрическая
- Духовка электрическая
- Мойка
- Стол разделочный

2. Инструменты и приспособления:

- Весы электронные
- Миксер
- Блендер
- Мясорубка
- Соковыжималка
- Кухонная посуда
- Посуда для сервировки
- Калькулятор

3. Средства обучения (инструктивные /технологические карты, технические средства обучения).

- Сборники рецептов
- Технологические карты
- Тестовые задания

### **IV. ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

- Договор практики.
- Приказ по предприятию.
- Табель учета производственной практики.
- Дневник учета выполнения учебной и производственной практики.
- Аттестационный лист по учебной практике.
- Заключение о выполнении квалификационной работы.
- Характеристика.

### **V. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Аттестационный лист  
по учебной (производственной) практике

На обучающегося

\_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_ профессии. \_\_\_\_\_

Место \_\_\_\_\_ прохождения \_\_\_\_\_ производственной \_\_\_\_\_ практики \_\_\_\_\_

Время проведения практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 года,

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики

| №п/п | Виды работ | Затраченное время | Оценка |
|------|------------|-------------------|--------|
|      |            |                   |        |
|      |            |                   |        |
|      |            |                   |        |
|      |            |                   |        |
|      |            |                   |        |
|      |            |                   |        |
|      |            |                   |        |

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила

практика \_\_\_\_\_

М.п.  
Начальник  
Руководитель производственной практики \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ »

\_\_\_\_\_ 201





