

государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Образовательный центр с.Камышла»

**Утверждаю:**  
Директор ГБПОУ  
«Образовательный  
центр с.Камышла»

\_\_\_\_\_ М.М.Хисматов  
« 28 » августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**  
**ПМ.03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии  
35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Камышла 2020 г.

Программа учебной и производственной практик разработана на основе:  
ФГОС по профессии /специальности 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

Разработчик:

Гиниятуллина Р.Л. - мастер производственного обучения

Рассмотрена и одобрена

МО преподавателей специальных дисциплин и мастеров п/о

 А.А. Нурутдинов

Протокол № 1 от 28 августа 2020 г.

## Содержание

- 1 Паспорт программы учебной и производственной практик
- 2 Учебная и производственная практики по профессиональным модулям
- 3 Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик
- 4 Условия реализации учебной и производственных практик
- 5 Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственных практик

# І. 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 СПО по профессии/специальности

35 .01.23 « 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. 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.

**4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

Производственная практика - дифференцированный зачет.

**Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик:**

Учебная практика — 180 часов

Производственная практика — 792 часа

Всего: 972 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				Производственная практика				С б ь е м ч а с о в
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распре/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
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.	3	Распределено лаборатория «поваров»						
		Составление меню для сельской усадьбы на постный день, месяц.	3							
		Расчет продуктов на меню.	3							
		<b>ИТОГО НА ПК</b>	<b>9</b>							
ПК 3.2	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	3	Распределено лаборатория «поваров»		Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	24		6	

	пищи.	Подготовка оборудования и инвентаря к работе	3						
		Генеральная уборка пищеблока							
		<b>ИТОГО НА ПК</b>	<b>6</b>				<b>24</b>		

ПК 3.3	Выбирать и обрабатывать качественно сырье для приготовления пищи	<b>Механическая кулинарная обработка продуктов питания</b>		Распределение лаборатория повара		<b>Механическая кулинарная обработка продуктов питания</b>	Подготовка овощей, грибов, зелени и пряностей к тепловой обработке	30	
		Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов	3						
		Механическая кулинарная обработка капусты, лука и чеснока	3						
		Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей	3						
		Механическая кулинарная обработка салатных, шпинатных, десертных овощей и пряной зелени	3						
		Механическая кулинарная обработка грибов	3						
		Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	3						
		Механическая кулинарная обработка мяса (говядины, свинины, баранины)	3						
		Механическая кулинарная обработка кур и кролика	3						
		Проверочная работа: приготовление полуфабрикатов из	3						

		мяса и рыбы									
		<b>ИТОГО на ПК</b>	<b>27</b>						<b>30</b>		
ПК 3.4	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. Порционировать и подготавливать блюда для подачи	<b>Приготовление бульонов и супов</b>	<b>30</b>				<b>Приготовлен ие бульонов и супов</b>	Мясокостный и рыбный бульон	30		
ПК 3.5		Мясокостный и рыбный бульон	3					Бульоны из домашней птицы и грибов	30		
									Щи из свежей капусты	24	
			Щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты	3					Щи из квашеной капусты	24	
									Борщ с капустой и картофелем; борщ флотский	30	
			Борщ с капустой и картофелем; борщ флотский	3					Рассольник ленинградский	24	
			Рассольник ленинградский	3					Суп картофельный с фрикадельками; суп крестьянский	24	
			Суп картофельный с фрикадельками; суп крестьянский	3					Суп картофельный с макаронами; суп с крупой, суп лапша-домашняя	30	
			Суп картофельный с макаронами; суп с крупой, суп -лапша по домашнему	3							
									Суп молочный с крупой; Суп молочный с макаронами	30	
			Суп молочный с крупой; Суп молочный с макаронами, суп пюре с овощами в ассортименте	3					Суп-пюре с овощами в ассортименте	24	
			Мясной прозрачный бульон с пельменями, суп с клецками	3							
			Окрошка мясная сборная, суп из свежих плодов	3							
			Проверочная работа: суп-харчо	3							
			<b>Приготовление соусов</b>	<b>15</b>				<b>Приготовлен ие соусов</b>	Соус красный основной; соус луковый	24	
			Соус красный основной; соус	3					Соус белый основной; соус	24	



	белый основной, соус томатный					томатный		
						Соус грибной основной; соус сметанный с хреном	24	
	Соус грибной основной; соус сметанный с хреном, соус сметанный с луком, соус молочный	3						
	Смеси масляные: селечные, сырны, зеленые. Заправки на растительном масле: столовая горчица; соус майонез	3						
	Маринады (овощной с томатом, томатный сок с чесноком, кетчуп, желе рыбное)	3						
	Соус яблочный; соус шоколадный	3						
	<b>Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</b>	<b>12</b>				<b>Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</b>	Рассыпчатые каши, вязкие каши	24
	Рассыпчатые каши: гречневая, рисовая	3						
	Вязкие каши: рисовая молочная, манная молочная	3						
	Жидкие каши: овсяная, геркулес	3						
	Запеканки: крупеник, макаронник, лапшевик с творогом	3						
	<b>Блюда и гарниры из овощей</b>	<b>9</b>				<b>Блюда и гарниры из овощей</b>	Картофельное пюре, картофель в молоке	24
	Картофельное пюре, картофель в молоке	3						
	Картофель жаренный во фритюре, котлеты морковные	3						
	Проверочная работа: запеканка картофельная, овощное рагу	3						

		<b>Блюда из рыбы</b>	<b>9</b>			<b>Блюда из рыбы</b>	Рыба жаренная	24	
		Рыба жаренная с луком по-ленинградски	3				Рыба тушенная	24	
		Тельное из рыбы; фрикадельки рыбные с томатным соусом	3				Рыба отварная	24	
		Проверочная работа: котлеты (биточки) рыбные	3						
		<b>Блюда из мяса</b>	<b>12</b>			<b>Блюда из мяса</b>	Бифштексы	24	
		Бифштекс с луком, грудинка фаршированная	3				Котлеты	24	
		Котлета натуральная из говядины (свинины), цыплята табака	3				Жаркое	24	
		Жаркое по- домашнему, гуляш	3						
		Голубцы с мясом и рисом	3						
		<b>Блюда их яиц и творога</b>	<b>6</b>			<b>Блюда их яиц и творога</b>	Омлеты, запеканки, сырники	24	
		Омлет сметанный, запеканка из творога	3						
		Проверочная работа: вареники с творожным фаршем	3						
		<b>Холодные блюда и закуски</b>	<b>3</b>			<b>Холодные блюда и закуски</b>	Салаты	24	
		Салат витаминный, бутерброды в ассортименте	3						
		<b>Сладкие блюда и напитки</b>	<b>3</b>			<b>Сладкие блюда и напитки</b>	Желе, компоты	24	
		Яблоки в тесте жареные, кисель из свежих ягод	3						
		<b>Блюда лечебного питания</b>	<b>6</b>			<b>Блюда лечебного питания</b>	Диетические блюда	18	
		Винегрет из сырых овощей, зразы							

		рыбные паровые с макаронами, морковный сок с лимоном	3						
		Проверочная работа: картофельная запеканка с мясом, компот из сухофруктов и ягод	3						
		<b>Изделия из теста</b>	<b>21</b>			<b>Изделия из теста</b>	Выпечка из сдобного теста	30	
		Пирожки жареные, пирожки печеные	3						
		Расстегаи, ватрушки с творогом	3				Выпечка из дрожжевого теста	24	
		Блины, оладьи	3				Выпечка из песочного теста	24	
		Вареники, лапша домашняя	3				Выпечка из слоеного теста	24	
		Тесто сдобное, слоеное, песочное, печенье из песочного теста	3						
		Пирожное заварное с взбитыми сливками	3						
		Проверочная работа: пирог с фаршем из зеленого лука с яйцом	3						
		<b>ИТОГО на ПК</b>	<b>98</b>						
ПК3.6	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Сервировка стола на банкет на 6 персон	3						
		Сервировка стола в традиционных мотивах	3						
		<b>ИТОГО НА ПК</b>	<b>6</b>						<b>726</b>
		<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>6</b>				<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>6</b>	
		<b>ИТОГО НА ПМ</b>	<b>180</b>						
<b>Квалификационный экзамен</b>									
<b>ВСЕГО:</b>									
								<b>792</b>	<b>6</b>

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

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
- Характеристик

### **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.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфисова Н.А. «Кулинария»
2. Васюкова А.Т «Справочник повара», Уч. пособие М, 2017г

3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи, Профобриздат, 2018»  
Дополнительные источники:
4. Захарченко М.Н., Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2017г Л.Л. Татарская «Учебник М. Профобриздат, 2017г»
5. Семирежко Т.Г., Дерюгина М.Ю «Кулинария», Уч. пособие М, 2018г Сопина Л.Н. «Учебное пособие повара, Профобриздат, 2018г»
6. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, 2019 г.
7. Татарская Л.Л. «Сборник дидактических материалов» по курсу «Кулинария», Учебное пособие М 2017г.
8. Комплект электронных учебников по специальности и специализации
9. Российская государственная библиотека [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)  
отечественных журналов.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: квалификация на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской местности.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Потребность лиц в основных пищевых продуктах по физиологическим нормам.</li> <li>2. Достаточность по калорийности.</li> <li>3. Разнообразность по выбору продукции</li> <li>4. Чередуемость продуктов</li> <li>5. Правильность сбалансирования по содержанию отдельных пищевых продуктов</li> </ol>	<p>Проверочная работа Контрольная работа</p>
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарные требования к оборудованию (механическое, тепловое, холодильное, немеханическое)</li> <li>2. Санитарные требования к инвентарю и инструментам (разделочные доски, шумовки, сита, веселки, ножи, терки, поварские иглы и др.)</li> <li>3. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре (кастрюли, наплитные котлы, сотейники, чайники)</li> </ol>	<p>Тесты тематические и рубежные, практическая работа</p>
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</li> <li>2. Значимость физиологических основ пищевых веществ</li> <li>3. Зависимость витаминного состава пищевых продуктов от продолжительности и хранения, механической и тепловой обработки</li> <li>4. Рациональность сбалансированного питания</li> <li>5. Принципы составления</li> </ol>	<p>Проверочная работа, тесты рубежные и тематические, практические работы</p>

	суточного рациона питания	
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки, изделия из теста	1. Доведенность продуктов до состояния готовности 2. Правильность приготовления блюд, изделий из теста, напитков 3. Качественность оформления блюд, изделий из теста, напитков	Презентации. Тесты рубежные и тематические, практические работы
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи	1. Правильность норм вложения сырья и выхода готовых блюд 2. Доброкачественность готовых блюд 3. Значимость оформления блюд для подачи	Презентации. тесты рубежные и тематические, практические работы
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол	1. Создание условий приема пищи 2. Значимость оформления блюд 3. Правильность подбора посуды	Презентации, практические работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Оценка результата работы обучающегося при выполнении индивидуального задания.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию,	Анализирует рабочую ситуацию ,	Анализ и оценка результатов тестирования.

осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несёт ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результата работы обучающегося при выполнении индивидуального задания.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами	Оценка эффективности работы учащихся в команде.
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	Оценивает и корректирует собственную деятельность	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.
ОК 8. Осуществлять денежные операции.	Осуществляет денежные операции.	Обобщающий опрос
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	Отстаивает в рамках закона свои социально-трудовые права	