

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР С. КАМЫШЛА

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«Образовательный центр

с. Камышла»

_____ Харразова Р.Р.

№ 56/1 от «13» 06 2025 г.

Рабочая программа

учебной и производственной практик.

ПМ 03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

... 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Камышла 2025г.

Одобрено:

На заседании МО

Преподавателей спецдисциплин

Протоколом № 8 от « 20 » 06 2025г.

Председатель МО

 Нурутдинов А.А.

Составитель: Чернова Р.И., мастер производственного обучения ГБПОУ

«Образовательный центр с. Камышла»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика
	Титульный лист и пояснительная записка	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной и производственной практик разработана на основе Федерального Государственного Образовательного стандарта, по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 110000 Сельское и рыбное хозяйство.

Организация — разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Образовательный центр с.Камышла».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
- 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
- 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
- 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК .
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК.
ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
- 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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

35.01.23 « Хозяйка (ин) усадьбы».

в части освоения квалификаций:

Повари 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.

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

Всего 540 часа, в том числе:

На освоение учебной практики— 180 часов.

На освоение программы производственной практики - 360 часа.

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 ¹							Производственная практика ²				
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	(распределено/концентрировано) с указанием базы	Уровень освоения	Показатели освоения ПК ³	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.	30	Распределено лаборатория «поваров»							Концентрировано на рабочих местах предприятий
		Составление меню для сельской усадьбы на постный день, месяц.	20								
		Расчет продуктов на меню.	20								
		ИТОГО НА ПК	70								

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

² 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).

³ Показатели освоения ПК прописываются в случае отсутствия производственной практики по ПМ.

ПК 3.2	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	12	Рассредоточено лаборатория «поваров»		Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания /6 часов/			6		
		Подготовка оборудования и инвентаря к работе	18								
		Генеральная уборка пищеблока	6								
		ИТОГО НА ПК	36								

ПК 3.3	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности	Механическая кулинарная обработка продуктов питания /114 часов/		Рассредоточено, слесарная мастерская колледжа			Механическая кулинарная обработка продуктов питания /12 часов/	Подготовка овощей, грибов, зелени и пряностей к тепловой обработке	12			Концентрировано
		Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов	12									
		Механическая кулинарная обработка капусты, лука и чеснока	12									
		Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей	12									
		Механическая кулинарная обработка салатных, шпинатных, десертных овощей и пряной зелени	12									

		Механическая кулинарная обработка грибов	12							
		Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	12							
		Механическая кулинарная обработка мяса (говядины, свинины, баранины)	18							
		Механическая кулинарная обработка кур и кролика	12							
		Проверочная работа: приготовление полуфабрикатов из мяса и рыбы	12							
		ИТОГО на ПК	114						18	
ПК 3.4 ПК 3.5	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. Порционировать и подготавливать блюда для подачи	Приготовление бульонов и супов	66			Приготовление бульонов и супов /30 часов/	Мясокостный и рыбный бульон	3		
		Мясокостный и рыбный бульон	12				Бульоны из домашней птицы и грибов	3		
		Бульоны из домашней птицы и грибов	12				Щи из свежей капусты	3		
		Щи из свежей капусты	6				Щи из квашеной капусты	3		
		Щи из квашеной капусты	6				Борщ с капустой и картофелем; борщ флотский	3		
		Борщ с капустой и картофелем; борщ флотский	12				Рассольник ленинградский	3		
		Рассольник ленинградский	6				Суп картофельный с	3		

						фрикадельками; суп крестьянский			
	Суп картофельный с фрикадельками; суп крестьянский	12				Суп картофельный с макаронами; суп с крупой	3		
	Суп картофельный с макаронами; суп с крупой	12				Суп-лапша домашняя	3		
	Суп-лапша домашняя	6				Суп молочный с крупой; Суп молочный с макаронами	3		
	Суп молочный с крупой; Суп молочный с макаронами	12				Суп-пюре с овощами в ассортименте	3		
	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							
	Приготовление соусов	66			Приготовление соусов/18 часов/	Соус красный основной; соус луковый	6		
	Соус красный основной; соус луковый	12				Соус белый основной; соус томатный	6		
	Соус белый основной; соус томатный	6				Соус грибной основной; соус сметанный с хреном	6		

		Соус грибной основной; соус сметанный с хреном	6							
		Соус сметанный с луком; соус молочный	6							
		Смеси масляные: селедочные, сырны, зеленые. Заправки на растительном масле: столовая горчица; соус майонез	12							
		Маринады (овощной с томатом, томатный сок с чесноком, кетчуп, желе рыбное)	12							
		Соус яблочный; соус шоколадный	12							
		Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	50			Приготовление блюд из круп и макаронных изделий/6 часов/	Рассыпчатые каши, вязкие каши	6		
		Рассыпчатые каши: гречневая, рисовая	12							
		Вязкие каши: рисовая молочная, манная молочная	12							
		Жидкие каши: овсяная, геркулес	12							
		Запеканки: крупеник, макаронник	8							
		Проверочная работа: лапшевник с творогом	6							

		Блюда и гарниры из овощей	18			Блюда и гарниры из овощей /6 часов/	Картофельное пюре, картофель в молоке	6		
		Картофельное пюре, картофель в молоке	6							
		Картофель жаренный во фритюре, котлеты морковные	6							
		Проверочная работа: запеканка картофельная, овощное рагу	6							
		Блюда из рыбы	36			Блюда из рыбы /18 часов/	Рыба жаренная	6		
		Рыба жаренная с луком по-ленинградски	12				Рыба тушенная	6		
		Тельное из рыбы; фрикадельки рыбные с томатным соусом	12				Рыба отварная	6		
		Проверочная работа: котлеты (биточки) рыбные	12							
		Блюда из мяса	60			Блюда из мяса/18 часов/	Бифштексы	6		
		Бифштекс с луком, грудинка фаршированная	12				Котлеты	6		
		Котлета натуральная из говядины (свинины), цыплята табака	12				Жаркое	6		
		Жаркое по- домашнему, гуляш	12							
		Голубцы с мясом и рисом	12							
		Проверочная работа: рагу	12							

		из свинины									
		Блюда их яиц и творога	24			Блюда их яиц и творога/6 часов/	Омлеты, запеканки, сырники	6			
		Омлет сметанный, запеканка из творога	12								
		Проверочная работа: вареники с творожным фаршем	12								
		Холодные блюда и закуски	12			Холодные блюда и закуски/6 часов/	Салаты	6			
		Салат витаминный, бутерброды в ассортименте	12								
		Сладкие блюда и напитки	12			Сладкие блюда и напитки /6 часов/	Желе, компоты	6			
		Яблоки в тесте жареные, кисель из свежих ягод	12								
		Блюда лечебного питания	36			Блюда лечебного питания /6 часов/	Диетические блюда	6			
		Винегрет из сырых овощей, зразы рыбные паровые с макаронами, морковный сок с лимоном	18								
		Проверочная работа: картофельная запеканка с мясом, компот из сухофруктов и ягод	18								

		Изделия из теста	138			Изделия из теста /30 часов/	Выпечка из сдобного теста	12		
		Пирожки жареные, пирожки печеные	18							
		Расстегаи, ватрушки с творогом	18				Выпечка из дрожжевого теста	6		
		Блины, оладьи	18				Выпечка из песочного теста	6		
		Вареники, лапша домашняя	18				Выпечка из слоеного теста	6		
		Тесто сдобное, слоеное, песочное	18							
		Печенье из песочного теста	18							
		Пирожное заварное с взбитыми сливками	18							
		Проверочная работа: пирог с фаршем из зеленого лука с яйцом	12							
		ИТОГО на ПК	518							
ПК 3.6	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Сервировка стола на банкет на 6 персон	24							
		Сервировка стола в традиционных мотивах	24							
		ИТОГО НА ПК	48							
		Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	6			Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		6		
						Квалификационный экзамен		6		
		ИТОГО НА ПМ	540					180		

БСЕГО:	540		
---------------	------------	--	--

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 ГБПОУ «Образовательный центр
с.Камышла» _____

группы № _____ профессии. _____

Место _____ прохождения _____ производственной _____ практики _____

Время проведения практики с « ____ » _____ 2024 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
	Вводный инструктаж			
	Инструктаж на рабочем месте			
	Знакомство с предприятием и организацией рабочего места.			

М.п.
Руководитель производственной практики _____

« ____ » _____ 2024г.

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, 2019г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи, Профобриздат, 2020»

Дополнительные источники:

4. Захарченко М.Н., Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2019г Л.Л. Татарская «Учебник М. Профобриздат, 2019г»
5. Семирежко Т.Г., Дерюгина М.Ю «Кулинария», Уч. пособие М, 2019г. Сопина Л.Н. «Учебное пособие повара, Профобриздат, 2020г»
6. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, 2019г.
7. Татарская Л.Л. «Сборник дидактических материалов» по курсу «Кулинария», Учебное пособие М 2019г.
8. Комплект электронных учебников по специальности и специализации
9. Российская государственная библиотека 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 (производственное обучение) 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 рассредоточено, 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.

4.4. 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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.	1. Потребность лиц в основных пищевых продуктов по физиологическим нормам. 2. Достаточность по калорийности. 3. Разнообразие по выбору продукции 4. Чередование продуктов 5. Правильность сбалансирования по содержанию отдельных пищевых продуктов	Проверочная работа Контрольная работа
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	1. Санитарные требования к оборудованию к оборудованию (механическое, тепловое, холодильное, немеханическое) 2. Санитарные требования к инвентарю и инструментам (разделочные доски, шумовки, сита, веселки, ножи, терки, поварские иглы и др.) 3. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре (кастрюли, наплитные котлы, сотейники, чайники)	Тесты тематические и рубежные, практическая работа
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности	1. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. 2. Значимость физиологических основ пищевых веществ 3. Зависимость витаминного состава пищевых продуктов от продолжительности и хранения, механической и тепловой обработки 4. Рациональность сбалансированного питания 5. Принципы составления	Проверочная работа, тесты рубежные и тематические, практические работы

	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 оформление 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 оформление 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 оформление 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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, осуществлять текущий и	Анализирует рабочую ситуацию , осуществляет текущий и	Анализ и оценка результатов тестирования.

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	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	

