

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора

№ 30 от 30.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 03.01.Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих  
по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

МИЧУРИНСКОЕ

2022 г.

Программа разработана на основе ОПОП подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, с использованием Федеральных государственных образовательных стандартов ФГОС, с учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц ОВЗ письмо Минобрнауки России 22 апреля 2015г №06-443

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:

преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»  
Логинова В.Н.

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения протокол № 1 от 29.09.2022

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ А.Н.Пинаева

Согласована:

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Г.А.Мухина

## СОДЕРЖАНИЕ:

- |  |       |
|--|-------|
| <b>1. Паспорт рабочей программы учебной практики</b>                 | 4 -5  |
| <b>2. Структура и примерное содержание учебной практики</b>          | 6-9   |
| <b>3. Условия реализации и примерное содержание учебной практики</b> | 10-11 |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики</b>    | 12-13 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью ОПОП подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы.

## 1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика входит в состав ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

## 1.3. Цели и задачи учебной практики– требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций:

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

**В результате изучения учебной практики студент должен иметь практический опыт:**

- приготовления блюд и определения их качества;

**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;
- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: ---108 часов;**

## 2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

Содержание	Вид работ	Перечень работ	Кол-во час
<b>Раздел 1 Обработка сырья и пищевых продуктов.</b>			
ПК-1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадыбе	Составление однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадыбе	1. Составление однодневного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадыбе	6
		2. Составление перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадыбе	6
		3.Работа с технологическим оборудованием по обработке сырья и механической кулинарной обработке продуктов	6
ПК-2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование	Подготовка к работе и уборка рабочего места, помещений, оборудования для	Подготовка к обслуживанию. Уборка помещения, расстановка мебели.	6

для приготовления пищи	приготовления пищи		
		Работа с технологическим оборудованием по обработке сырья и механической кулинарной обработке продуктов	6
ПК-3 . Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи ,напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности		Составление плана-меню и обработка качественного сырья для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом энергетической ценности	6
<b>Раздел 2. Приготовление пищи и контроль качества блюд и организация обслуживания</b>			
ПК-3.4. Приготавливать горячие ,холодные блюда ,закуски ,напитки и изделия из теста		1.Изготовление порционных полуфабрикатов из рыбы и мяса	6
		2.Формование и панирование полуфабрикатов из котлетной массы	6
		3.Варка картофеля и других овощей, бобовых и макаронных изделий	6



		4.Жарка картофеля и других овощей	6
		5.Варка бульонов и супов	6
		6.Приготовление холодных первых, вторых, третьих блюд	12
		7.Приготовление закусок	6
		8.Приготовление различных видов пассировки, соусов, вторых блюд из мяса, рыбы, овощей в вареном, тушеном, запеченом, жареном видах, горячих и холодных напитков, сладких блюд	6
		9.Замес теста, выпечка изделий из него, жарка блинов, оладий.	6
ПК 5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи	Порционирование и подготовка блюда для подачи	Порционирование и подготовка блюда для подачи. Подготовка помещений для приема пищи	6
Дифференцированный зачет			6
Итого			108

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд», лаборатории «Кулинарии»

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- мультимедийное оборудование

Оборудование кабинета «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» производства:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места для обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов, методические рекомендации и разработки;
- плакаты;
- муляжи.
- комплект плакатов «Оборудование предприятий общественного питания»
- комплект плакатов «Сервировка столов».

Технические средства обучения:

- ПК;
- мультимедиа проектор;
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения.

Оборудование лаборатории «Кулинария»:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места для обучающихся;
- производственные столы;
- электропечи;
- кондитерский шкаф;
- тестомес;
- холодильник;
- весы электронные;
- средства малой механизации;
- наборы рабочих инструментов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- разделочные доски;

- наборы ножей;
- выемки для фигурной нарезки овощей;
- овощерезки;
- набор кухонной посуды;
- набор столовой посуды.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях: учебное пособие для начального профессионального образования. – М: Издательство «Академия», 2006.-197с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для учащихся начального и студентов среднего профессионального образования. – М: Издательство «Академия», 2010.-215с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский дом «Академия», 2010.-173с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский дом «Академия», 2008.-351с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский дом «Академия», 2010.-289с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания. Нормативная документация для предприятий общественного питания. - М., 2008.-680с.

Дополнительные источники:

1. Похлебкин В.В Кулинарный словарь (Классика кулинарного искусства) – М. Издательство «Центрполиграф», 2008.-611с.
2. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства – М: Издательство «Центрполиграф», 2009.-662 с.
3. Розен Линн. Правила столового этикета. Практическое руководство: плюс новые идеи – М: Издательство АСТ, 2011.-127с.
4. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира – М: Издательство «Аванта+», 2003.-134с.

Интернет – ресурсы:

1. Кулинарный портал. Kulina.ru. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.kulina.ru/articles/49109//>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Кулинария, кулинарные рецепты. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://wilka.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Кулинария Елены Молоховец. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cooking.ru/interesting/library/molohovets/>, свободный. – Заглавие с экрана.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучение профессионального модуля базируется на содержании таких дисциплин, как «Основы физиологии питания и санитарии и гигиены», «Товароведение», «Методы обработки сырья», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Кулинария», «Калькуляция и учет».

При изучении программы модуля и при выполнении учебной практики обучающимся оказываются групповые и индивидуальные консультации. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно по окончании изучения профессионального модуля на предприятиях общественного питания.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие средне специального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой- педагогический состав-дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

**Промежуточная оценка** знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы обучающихся.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Составление однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе	Дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Подготовка к работе и уборка рабочего места, помещения, оборудования для приготовления пищи.	
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	Выбор и обработка качественного сырья 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.	Готовить горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	