

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Черемшанский аграрный техникум»

Согласовано


Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан

 М.З. Гатин

«02» 09 2019г.

Согласовано

Заместитель директора по
УПР

 Малешин С.А.
«02» 09 2019г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «ЧАТ»

 Островский В.А.

«02» 09 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по производственной практики
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества
блюд
профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы

Рассмотрена на заседании
педагогического совета

Протокол № 1

От «02» 09 2019г.

2019 год

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, приказ Министерства образования и науки от

2 августа 2013 г. № 717 для среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

Организация – разработчик ГАПОУ «Черемшанский аграрный техникум»

Разработчик: Миронова А.В. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **35.01.23** Хозяйка усадьбы в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Цель производственной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП

Цель практики: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

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 холодные, горячие 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.

5.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке, а также курсовой подготовке незанятого населения на базе основного общего образования.

**Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика входит в профессиональный цикл.
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 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 вес измерительным 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 продукции 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

Количество часов на освоение программы производственной практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

1. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 холодные, горячие 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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ по профессиональному модулю
ПМ.01.«Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»**

Виды работ	Характеристика выполняемых работ	Объём часов
1	2	3
Раздел №1 Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, рыбы и мяса.	Кулинарная обработка овощей, грибов	6
	Кулинарная обработка рыбы	6
	Кулинарная обработка мяса.	6
		18
Раздел №2 Тепловая кулинарная обработка продуктов	Комбинированный метод обработки. Варка.	6
	Комбинированный метод тепловой обработки. Жарка.	6
		12
Раздел №3 Приготовление супов и соусов	Приготовление заправочных супов в ассортименте (щи, борщи, рассольник). Оформление и подача	6
	Приготовление холодных супов. Оформление и отпуск	6
	Приготовление соусов красных, белых основных и их производных.	6
	Приготовление сметанных, молочных, холодных соусов и их производных.	6
		24
Раздел №4 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Приготовление гарниров из круп: рассыпчатых, вязких каш.	6
	Оформление и отпуск	6
	Приготовление и оформление гарниров из круп: жидких каш и блюда из круп.	6
	Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Оформление и подача	6
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий сливным способом.	6
		24
Раздел №5 Приготовление блюд из овощей и грибов.	Приготовление и оформление отварных, припущенных блюд из овощей.	6
	Приготовление и оформление жаренных, тушеных, запеченных блюд из овощей.	6
	Приготовление и оформление тушеных, запеченных блюд из овощей.	6
	Приготовление фаршированных блюд из овощей.	6
	Приготовление запеченных блюд из грибов с овощным гарниром.	6
		24

Раздел№6 Приготовление блюد из рыбы.	Приготовление блюд из отварной, запеченной рыбы и подбор гарниров и соусов	6
	Приготовление блюд из жареной рыбы и подбор гарниров и соусов.	6
	Приготовление блюд из припущенной рыбы.	6
	Приготовление и формирование блюд из рыбной котлетной массы	6
		24
Раздел№7 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Кулинарная обработка и приготовление блюд из полуфабрикатов: говядины и свинины. Оформление и подача	6
	Кулинарная обработка и приготовление блюд полуфабрикатов: баранины и домашней птицы. Оформление и подача	6
	Приготовление и оформление жареных блюд из мяса говядины, свинины, баранины и домашней птицы.	6
	Приготовление и оформление блюд из тушеного и запеченного мяса говядины, свинины, баранины и домашней птицы.	6
	Приготовление и оформление блюд из котлетной массы	6
	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов.	6
		36
Раздел№8 Приготовление блюд из яиц и творога	Приготовление вареных, жареных, запеченных блюд из яиц.	6
	Приготовление и оформление холодных и горячих блюд из творога.	6
		12
Раздел№9 Приготовление холодных блюд и закусок	Приготовление и оформление открытых закусочных бутербродов, холодных салатов из свежих овощей.	6
	Приготовление и оформление винегрета из вареных овощей.	6
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из свежих овощей, яиц, грибов.	6
	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд.	6
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из субпродуктов.	6
		30
Раздел№10 Приготовление сладких блюд и напитков	Приготовление и оформление холодных сладких блюд, компотов.	6
	Приготовление и оформление железированных сладких блюд.	6
	Приготовление и оформление горячих сладких блюд.	6
	Приготовление и оформление горячих и холодных сладких напитков.	6
		24

Раздел №11 Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Приготовление и оформление хлеба нашего региона	6
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий	6
	Приготовление и оформление изделий из дрожжевого теста	12
	Приготовление и оформление изделий из сдобного теста	6
	Приготовление и оформление изделий из заварного теста	6
	Приготовление начинок, фаршей для мучных изделий	6
	Приготовление и оформление пряничного и песочного теста	6
		48
Раздел №12 Основы лечебного питания Приготовление диетических блюд для лечебного питания.	Приготовление и оформление салатов, супов из овощей для лечебного питания.	6
	Приготовление, оформление вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков для лечебного питания	6
		12
	Всего	288

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии. Материально-техническая база организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Требования к организации и проведению производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями, предприятиями, базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от организации, предприятия, базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения производственной практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами.

4.3. Характеристика рабочих мест

№	Наименование цехов	оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.	Овощной цех	овощемоечная машина, машина для очистки овощей, ванна, производственные столы, машина для нарезки овощей	ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ», «Зелень», Коренчатый, желобковые ножи, карбовочный нож, лоток
2.	Мясной цех	универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), электромясорубка, весы, производственные столы, разрубочный стул, холодильная камера.	Ножи обвалочные, поварские, доски разделочные с маркировкой «МВ», «МС», противни, лотки, ящик для специй
3.	Рыбный цех	Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, электромясорубка, весы, производственные столы, холодильный шкаф,	Ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбочистки, противни, лотки
4.	Горячий цех (суповое и соусное отделение)	Эл.печь, пищеварочные котлы, жарочный шкаф, эл.сковорода, пароконвектомат, эл.фритюрница, мармит, пароварочный аппарат, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, протирочная машина, мармит, блендер.	Наплитная посуда, рыбный котел, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, кокотницы, порционные сковороды, казаны, формы для запекания, посуда для подачи горячих блюд.
5.	Холодный цех	Холодильные шкафы, холодильные витрины, морозильник, универсальный привод или слайсер, хлеборезка, фризер, столы производственные, кондиционер, водонагреватель	Ножи ОВ,МВ, РВ разделочные доски ОВ,МВ, РВ, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлаги, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, тележки, тарелки, формы для заливных блюд, стеллажи навесные

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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.	Рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;	Экспертная оценка на практических занятиях
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Правильная организация рабочего места, соблюдение норм техники безопасности при работе на оборудовании	Устный опрос, контрольная работа
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	Поводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов, производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;	Устный опрос, контрольная работа
ПК 3.4. Приготавливать холодные, горячие блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	применять передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, при приготовлении кулинарных блюд и изделий	Контрольная работа, экспертная оценка на практических занятиях
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	- выполнять порционирование (комплектацию), правильный подбор посуды и оформление блюд	Тестирование, экспертная оценка на практических занятиях
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол	-правильная организация помещения для приема пищи использование правил сервировки стола	Экспертная оценка на практических занятиях

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 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации Осуществление текущего и итогового контроля. Оценка и коррекция собственной деятельности	Экспертная оценка на практическом занятии Тестирование
ОК 3. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оценка эффективности работы с источниками информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Освоения образовательной программы, интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе обучения
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки организации собственной деятельности с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 8. Осуществлять денежные операции.	Использование методов, ведения учета передвижения денежных средств на предприятии	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 9. Добиваться	Нахождение и использование	Оценка эффективности

соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	нормативных актов при соблюдении социально-трудовых прав в рамках закона	работы с источниками информации
---	--	---------------------------------

4.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия», 2015.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия»-2015.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум 2017 ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия» Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия»-2015.
4. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия»- 2015.
5. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Электронный учебник 2015 АкадемияМедиа

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П.: Производственное обучение профессии Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда и закуски. Уч. Пособие для СПО/ В.П.Андросов . , 2014.
2. Качурина. Т.А.Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/Т.А. Качурина -3-е издание., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014
- 3 Клеман Б. П.Практическое занятие по технологии приготовления пищи: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ Б.П. Клеман, М.Н.Лебедева-3-е издание стереотип. - М: Академия, 2015
- 4 Рубина,Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е. А.-М. : ИЦ Академия, 2015

Электронные образовательные ресурсы:

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. [http://www/lib.msu/su/](http://www.lib.msu/su/) научная библиотека МГУ
3. <http://www.ebic.ru> Электронные словари.
- 3.