

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



«Утверждаю»

И.О. директора ГБПОУ «КБТТК»

Карданов Х.А.

АДАптированная рабочая программа

Учебной практики ПП 02

**по ПМ 02 «Приготовление блюд из рыбы. Механическая обработка и
приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных
продуктов».**

по профессии 16675 Повар

Количество часов:

32 часа

**г. Нальчик
2019г.**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кабардино- Балкарский торгово-технологический колледж»

Разработчик:

Болиева Хаджет Леонидовна: мастер п/о ГБПОУ «КБТТК»

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПП 01 ПО ПМ 02. «Приготовление блюд из рыбы. Механическая обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов».

1.1. Область применения программы:

Адаптированная рабочая программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар.

Разработана с учетом требований Профессионального стандарта 16675 Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

1.2. Место производственной практики в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ: учебная практика входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения производственной практики : формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

уметь:

- проверять органолептическим способом годность сырья для приготовления блюд, гарниров и напитков;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд, гарниров и напитков;
- обрабатывать различными методами овощи и другие продукты;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, других продуктов;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- технику обработки овощей, грибов и других продуктов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и других продуктов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд, гарниров и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения продуктов;
- виды технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, других продуктов; правила их безопасного использования.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов производственной практики – 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Химический состав рыбы, виды рыбы, используемых в питании. Химический состав нерыбных продуктов моря, виды, особенности обработки.
ПК 2	Механическая кулинарная обработка рыбы. Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов
ПК 3	Обработка чешуйчатой рыбы.
ПК 4	Обработка бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб
ПК 5	Обработка осетровой рыбы.
ПК 6	Приготовление рыбных полуфабрикатов: приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикаты из нее.
ПК 7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов
ОК 1	. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и + учебная практика)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	7	8
ПК 1 - ПК 13	Раздел 1. Приготовление блюд из рыбы. Механическая обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов			-
	Учебная практика, часов	32		32
	Всего:	32		32

2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы производственной практики ПП 02.по ПМ 02.

Наименование профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Приготовление блюд из рыбы. Механическая обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов		32
Тема 1. Обработка рыбы и морепродуктов	Содержание	16
	1.Значение рыбы в питании. Классификация рыбы..	4
	2.Оборудование рыбного цеха, правила безопасности при работе в рыбном цехе.	4
	3. Первичная обработка чешучатой рыбы. Первичная обработка безчешуйчатой рыбы..	4
	4.Органолептическая оценка качества рыбы.	4
Тема2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов	Содержание	8
	1.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	4
	2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	4
Тема 3. Приготовление простых блюд из рыбы	Содержание	
	1.Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	4
	2.Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.	4
	Всего часов:	32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия учебной лаборатории

Оборудование учебной лаборатории:

1. Разделочные доски.
2. Ножи .
3. Мешок для мусора.
4. Сковороды.
5. Кастрюли с толстым дном .
6. Ситы металлические.
7. Лопатки
8. Блюдо для готового изделия
9. Вилки .
10. Бумажное полотенце.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К.
12. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4
13. Электрическая плита ПЭСМ4
14. Электромясорубки

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения; наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 10 с.

- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2016.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
- 12.Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 13.Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2016г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016г.
- 15.Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия»,2017 г.
- 16.Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
- 17.Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 18.Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2016. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2016. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Дополнительные источники:

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. –М.: Академия, М., 2016 – 160с
2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.А.
3. – М.: Академия, М., 2016 – 524с.
4. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н.– М.: Академия, М., 2016 – 187с.
5. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2016 – 187с.
7. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб.
8. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2016 – 195с.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2017 – 215с.
10. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2015 – 321с.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2016 – 378с.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kylina.ru>,
<http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>

Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, – . – Режим доступа к журн.: <http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером п/о в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Код Наименование результата обучения.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
- Умения:	Наблюдение, оценка результатов выполнения практических работ
- проверять органолептическим способом годность сырья для приготовления блюд.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- обрабатывать различными методами рыбу и нерыбные продукты	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- нарезать и формовать традиционные виды рыбы и нерыбные продукты	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
Знания:	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- технику обработки рыбы и нерыбных продуктов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке рыбы других продуктов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- виды технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы, нерыбных ,,,,,,,продуктов; правила их безопасного использования.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- правила проведения бракеража;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- правила хранения продуктов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
	Формы и методы контроля и оценки
	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ, решение профессиональных ситуаций на учебной практике

