

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



«Утверждаю»  
Д.о.директора ГБПОУ «КБТТК»

Карданов Х.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП 01 ПО ПМ 01**

**ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ СВЕЖИХ И  
ПЕРЕРАБОТАННЫХ ОВОЩЕЙ, ПЛОДОВ, ЯГОД И ГРИБОВ  
МДК 01.01. Механическая кулинарная обработка и  
приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод.**

**по профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с  
ОВЗ**

**16 675 Повар**

**г. Нальчик**

**2019г**

Организация-разработчик: Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж, г. Нальчик

Разработчик:

Пшибиева Светлана Назировна---- мастер производственного обучения  
КБТТК, г. Нальчик.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>13</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ СВЕЖИХ И ПЕРЕРАБОТАННЫХ ОВОЩЕЙ, ПЛОДОВ, ЯГОД И ГРИБОВ.**

## **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии Повар.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - приготовление блюд, гарниров и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов

ПК 2Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы

ПК 3Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 4Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров

ПК 5Готовить и оформлять простые супы и соусы

ПК 6Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 7Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий

ПК 8Готовить и оформлять простые блюда из рыбы

ПК 9Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы

ПК 10Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 11Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски

ПК 12 Готовить горячие и холодные напитки

ПК 13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

Опыт работы не требуется. Обучение может проводиться на базе основного общего, среднего (полное) общего, профессионального образования.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд, гарниров и напитков;

**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.
- 

## **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:**

- учебной практики – 28 часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд, гарниров и напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов
ПК 2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
ПК 3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 4	Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров
ПК 5	Готовить и оформлять простые супы и соусы
ПК 6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 7	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий
ПК 8	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 9	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 10	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 11	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски
ПК 12	Готовить горячие и холодные напитки
ПК 13	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности

ОК 6	Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из свежих, переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

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 и оформление простых блюд из овощей, плодов, ягод и грибов			-
	Учебная практика, часов	28-	28	-
	Всего:	28	28	



### 3.2. Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из свежих, переработанных овощей, плодов, ягод и грибов

Наименование профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов
1	2	3
<b>МДК.01.01</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из свежих, переработанных овощей, плодов, ягод и грибов		28
<b>Тема 1. Обработка овощей, приготовление блюд из овощей</b>	<b>Содержание</b>	16
	.1. Обработка, нарезка картофеля и корнеплодов, луковых, листовых и пряных овощей. Обработка, нарезка, подготовка к фаршированию капустных овощей, томатных, тыквенных овощей, свежих и соленых огурцов	4
	2. Простые блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству	4
	3. Простые блюда и гарниры из жареных овощей: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	4
	4. Простые блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей : ассортимент, технология приготовления, требования к качеству	4
<b>Тема 2. Приготовление простых блюд из плодов и ягод</b>	<b>Содержание</b>	8
	1. Приготовление компотов из сушеных, свежих и консервированных фруктов и ягод; киселей из ягод и фруктов и консервантов.	4
	2. Приготовление простых горячих напитков: кофе по-восточному, кофе по-варшавски, какао	4
<b>Тема 3. Приготовление простых блюд из грибов</b>	<b>Содержание</b>	4
	1. Обработка, нарезка свежих, соленых. Маринованных, консервированных грибов.	4
	Приготовление жареных грибов, грибов с картофелем, приготовление жульена	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

1. Технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

1. Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения;
- наглядные пособия

Оборудование лаборатории:

- производственные столы;
- электронные весы; циферблатные весы;
- холодильник;
- электрическая плита, электрокипятильник;
- жарочный шкаф;
- электромясорубка;
- блендер, эл.миксер;
- раковина для мойки рук;
- посудомоечная машина;
- приточно- вытяжная вентиляция;
- стеллажи для посуды;
- посуда кухонная и столовая, столовые приборы, инвентарь;

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

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

#### ***Основные источники:***

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.
2. Шатун Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. - 5-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. – Изд. 10-е стер.- Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 342, [1] с. - (Начальное профессиональное образование).

### ***Дополнительные источники:***

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 3-е изд. испр. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с. (Ускоренная форма подготовки).
2. Журналы: «Питание и общество», «Ресторатор»
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 8-е изд. перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2.Супы, соусы, блюда из овощей и круп, макаронных изделий и бобовых.: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 160 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания: учебник / Л.А. Радченко.- Изд. 12-е испр. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 373, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2008. – 512 с.
8. Харченко Н.Э.Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 2-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с.

### ***Интернет-ресурсы:***

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.kylina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете и учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения. Учебная практика может проводиться как в учебном кулинарном классе, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности.

Теоретическую часть занятий планируется проводить в учебном кабинете, оснащенном мультимедийным оборудованием или в учебной лаборатории в зоне инструктажа.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК должны:

- иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины;
- уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений;
- постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели МДК и мастера производственного обучения должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих обучение по модулю и руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

**Мастера:** высшее или средне профессиональное образование, разряд не ниже 4-5.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1Производить первичную обработку свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-определение качества сырья по органолептической оценке;</li> <li>-соблюдение последовательности приемов и технологических операций</li> <li>- соответствие формы нарезки овощей технологическим требованиям;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> </ul>	Оценка ответов при опросе и тестировании Наблюдение и оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики.
ПК6Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей, плодов , ягод и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>-соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом овощей.</li> <li>-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;</li> <li>-демонстрация минимизации потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</li> <li>- эстетичное оформление блюд;</li> <li>- соблюдение правил подачи блюд;</li> <li>- проведение бракеража;</li> </ul>	Оценка ответов при опросе и тестировании Наблюдение и оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики
ПК 12 Готовить горячие и холодные напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению горячих и холодных напитков;</li> <li>-правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении напитков.</li> <li>-правильное проведение бракеража, соблюдение правил хранения горячих напитков;</li> </ul>	Оценка ответов при опросе и тестировании Наблюдение и оценка выполнения практических заданий, видов работ учебной практики.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, учебной практики;</li> </ul>	Оценка ответов при опросе Оценка результативности выполнения

проявлять к ней устойчивый интерес	- участие в конкурсах предметных недель; - участие в конкурсах профмастерства;	практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	Оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременность выполнения заданий; - качество выполненных заданий.	Оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Оценка выполнения индивидуальных заданий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационных технологий в процессе обучения; - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Оценка выполнения индивидуальных и практических заданий
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.	Наблюдение и оценка результативности выполнения работ учебной практики.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; - демонстрация аккуратности в работе.	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий, видов работ учебной практики