



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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский Торгово-технологический колледж», г. Нальчик, КБР.

Разработчики:

мастер п/о: Жантуева И.В.

С учетом потребностей работодателя.

Рекомендовано цикловой методической комиссии профессионально-технических дисциплин, протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>10</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной (по профилю специальности) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) 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.

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

## 1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения:

Учебная практика УП 03.01. по ПМ 03. «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов» направлена на освоение профессиональных компетенций (ПК) и предусматривает выполнение целого ряда производственно-образовательных задач:

- 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 профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический **опыт работы**:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

## Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

### знать:

- приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

**уметь:**

- организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности;
- определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов;
- выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса;
- соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов;
- технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

всего, в рамках освоения УП.03.01 – 28 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса, птицы и субпродуктов
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства полуфабрикатов
ПК 3.3	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса
ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из субпродуктов
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.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час)
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.	<b>14</b>
ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	<b>14</b>

### 3.2. Содержание практики

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
<b>УП 03.01. Учебная практика</b>			<b>28</b>	
Тема 3.1. Значение мяса в питании	<b>Содержание:</b>		<b>4</b>	
	1	Первичная обработка мяса. Разруб говяжьей туши, баранины и свинины		<b>2</b>
	2	Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для разделки мяса.		<b>2</b>
	3	Схема разделки говяжьей туши, обвалка, зачистка, жиловка мяса. Кулинарное использование отдельных частей, деление по сортам.		<b>3</b>
	4	Схема разделки туши баранины и свинины, обвалка, зачистка, жиловка мяса.		
Тема 3.2. Подготовка различных видов полуфабрикатов.	<b>Содержание:</b>		<b>4</b>	
	1	Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд. Проведение расчета количества необходимых основных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов.		<b>3</b>
	2	Подготовка ассортимента порционных полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины для приготовления сложных блюд.		<b>3</b>
	3	Подготовка ассортимента мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.		<b>2</b>



	4	Обработка субпродуктов, костей и свиной головы.		2
Тема 3.3. Значение, химический состав и пищевая ценность птицы.	<b>Содержание:</b>		4	
	1	Значение, хим. состав и пищевая ценность мяса птицы; характеристика сырья.		2
	2	Механическая кулинарная обработка птицы для приготовления сложных блюд.		2
	3	Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.		2
	4	Приготовление п/ф из рубленной массы. Приемы приготовления котлетной и кнельной массы из мяса птицы, дичи; приготовление п/ф из котлетной массы для сложных блюд; минимизация отходов;		2
Тема 3.4. Обработка субпродуктов: утиной, гусиной печени для приготовления сложных блюд	<b>Содержание:</b>		4	
	1	Основные характеристики и пищевая ценность субпродуктов из домашней птицы, утиной, гусиной печени;		3
	2	Особенности обработки субпродуктов; минимизация отходов; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении п/ф для сложных блюд		3
	3	Заполнение и оформление заказа на продукты со склада и прием продуктов со склада и от поставщиков.		3
	4	Проведение расчета массы сырья и п/ф для сложных блюд из птицы.		3
Тема 3.5. Значение мясных блюд в питании. Общие правила варки и припускания мяса для приготовления сложных горячих блюд из мяса	<b>Содержание:</b>		4	
	1	Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, жареного крупными и мелкими кусками.		3
	2	Технология приготовления сложных горячих блюд из говядины, баранины и свинины, жареной порционными кусками		3
	3	Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеного, запечённого мяса		3
	4	Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса.		3

Тема 3.6. Технология приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов.	<b>Содержание:</b>		4	2
	1	Технология приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов.		2
	2	Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных.		3
	4	Основные критерии оценки качества; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении национальных блюд из мяса и субпродуктов; варианты сочетания продуктов с другими ингредиентами.		3
Тема 3.7. Значение блюд из домашней птицы в питании.	<b>Содержание:</b>		4	
	1	Технология приготовления приготвление блюд из отварной и припущенной птицы.		3
	2	Технология приготовления приготвление блюд из птицы, жареной целиком.		3
	3	Технология приготовления приготвление сложных горячих блюд из филе птицы.		3
	4	Технология приготовления приготвление горячих блюд из тушеной и рубленой птицы.	2	
всего			28	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация ПМ 03 «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов» МДК 03.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;

- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

##### **Нормативные документы:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.
2. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ.
3. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

##### **Учебники и учебные пособия:**

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

##### **Периодические издания:**

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

##### **Профессиональные информационные системы:**

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

##### **Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>,

- свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
  3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
  4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
  5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

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

Учебная практика УП 03.01. завершает ПМ.03 «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов» МДК 03.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов».

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение теоретического курса для получения профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ 03. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов

Условия проведения занятий: рабочие места, оснащенные современным необходимым оборудованием.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, путем выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p><b>Умения:</b></p> <p>-демонстрировать умения органолептически оценивать качество п/ф для приготовления горячей продукции;</p>	<i>Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ</i>
<p>-принимать организационные решения по процессам приготовления блюд;</p>	<i>Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках</i>
<p>-проводить расчеты по формулам, безопасно пользоваться инвентарем, оборудованием;</p>	<i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i>
<p>-демонстрировать умения</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:</p>	<i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i>

<p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении горячих блюд;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции.</p> <p>демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных работ, заданий во время учебной, производственной практик;</p> <p>- составляет план лабораторной работы, план выполнения действий на практике</p>	<p><i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i></p> <p><i>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</i></p> <p><i>Наблюдение за действиями при выполнении лабораторной работы.</i></p> <p><i>Защита практических занятий</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ</i></p> <p><i>Защита лабораторных занятий</i></p>
<p><b>Знания:</b></p>	
<p>-требования к качеству и правила выбора п/ф из мяса. птицы, субпродуктов;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовой продукции;</p>	<p><i>Наблюдение,</i></p> <p><i>мониторинг, оценка содержания портфолио студента</i></p>

<p>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов;</p> <p>-правила подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд;</p> <p>-правила подбора горячих соусов</p>	<p><i>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</i></p>
<p>-демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных работ, заданий во время учебной, производственной практик;</p> <p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе переработки скота, птицы и кроликов</p>	<p><i>Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций</i></p> <p><i>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности</i></p>
<p>-широта использования информации при подготовке докладов, рефератов</p> <p>- полнота и объективность использования информации при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности</p> <p>грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования</p> <p>- грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического</p>	<p><i>Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ, решение профессиональных ситуаций на учебной практике</i></p> <p><i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.</i></p>



<p>оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности</li> <li>- оперативность и широта использования информационных технологий (специального программного обеспечения, интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни</li> </ul>	<p><i>Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</i></p>
<p>анализ инноваций в области технологии мяса и мясопродуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование «элементов реальности» в работах, обучающихся (рефератах, докладах и т.п.).</li> </ul> <p>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики рефератов, докладов;</li> </ul>	<p><i>Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций.</i></p> <p><i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</i></p>

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.