

**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 УП 05.  
по ПМ 05 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и  
макаронных изделий**

**по профессии 16675 Повар**

**Количество часов – 28 часа.**

**г. Нальчик  
2019г.**

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

Разработчик:

Кужева . Г. Г.-мастер п/о ГБПОУ «КБТТК»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

# **1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 05. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.**

## **1.1. Область применения программы**

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

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

**1.2. Место учебной 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:** формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение простым 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.

**Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

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

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо -измерительных приборов основного производства, организации питания по заданию повара
- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условия хранения

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места, инструмента, весо - измерительных приборов, при приготовлении блюд и кулинарных изделий
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию используемые при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

**знать:**

- нормативные правовые акты федерации, регулирующие деятельность организации питания Российской Федерации
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- назначение правила использования, технологического оборудования, производственного оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо -измерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и правила ухода за ними
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности

**Количество часов на освоение программы учебной практики: 28 часов**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 05**

### **2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>28</b>

**2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы учебной практики УП 05.по ПМ 05. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Тема 1. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп,</b>	<b>Содержание</b>	10
	1.Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп	2
	2.Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш, виды каш, приготовление каш различной консистенции	4
	3.Приготовление изделий из каш. Ассортимент, отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. а) Котлеты, биточки манные б) Запеканка рисовая, пшенная ,манная в) Крупеник	4
<b>Тема 2. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из бобовых</b>	<b>Содержание</b>	6
	1. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из бобовых	2
	2 Подготовка бобовых к варке. Общие правила варки бобовых	
	3. Приготовление блюд из бобовых. Ассортимент, отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. а) Бобовые с маслом и луком томатом б).Пюре из зеленого горошка в). Приготовление джершлибже	4
<b>Тема 3. Подготовка сырья и</b>	<b>Содержание</b>	

<b>приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</b>	<b>1.</b> Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	12 4
	<b>2.</b> Подготовка макаронных изделий к варке. Общие правила варки макаронных изделий.	4
	<b>3.</b> Приготовление блюд из макаронных изделий. Ассортимент, отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения а) Макароны отварные с маслом, с овощами, сыром б) Макаронник в) Лапшевник	4
	<b>Всего</b>	<b>28</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 05.**

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

Реализация учебной и производственной практики требует наличия учебной лаборатории

Оборудование учебной лаборатории:

- электрические печи
- индукционные печи
- электро -грили
- духовой шкаф
- пароконвектоматы
- холодильники
- 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:**

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

**Основные источники:**

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандарт информ, 2014.-III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандарт информ, 2014.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандарт информ, 2014.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандарт информ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2014.-III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2014. – 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.: Стандарт информ, 2014.-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.: Стандарт информ, 2014. – 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.: Де Липринт, 2015.- 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, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 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, 2015г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 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 рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование

22. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П.»

***Дополнительные источники:***

1. Артемова Е.Н. основы технологии продукции общественного питания: учеб. Пособие для высш. Учеб. Заведений / Е.Н.Артемова. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: КНОРУС, 2015. – 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 160с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 96с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф. Образование / Т.А. Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2015. – 112с.

**Интернет-источник:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	Наблюдение, оценка результатов выполнения практических работ
<b>-готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</b>	
-соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд ,напитков и кулинарных изделий	
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	
-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
--соблюдать санитарно-гигиенические требования охраны труда	
-аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков кулинарных изделий и экономно расходовать его	
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
-эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	
<b>Знания:</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ, решение профессиональных ситуаций на производственной практике
-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	
- технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
--требование к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных	

изделий, условия их реализации	
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству	
-пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	
- правила и технологии расчетов с потребителями	
- правила и технологии расчетов с потребителями	
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	

## РЕЦЕНЗИЯ

На адаптированную рабочую программу учебной практики УП 05 по профессиональному модулю ПМ 05 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» по подготовке квалифицированных рабочих для профессии 16675 Повар, выполненную мастером производственного обучения Кужевой Г. Г..

Адаптированная рабочая программа учебной практики УП 05 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар.

Реализация программы УП предусматривает выполнение обучающимися заданий видов работ соответствующих адаптированной рабочей программе учебной практики с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебной лаборатории, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена отработка видов деятельности направленных на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Учебная практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Результатом освоения адаптированной рабочей программы УП является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) в том числе «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями. В данной программе учебной практики разработаны тематика практических работ. Дается информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых видов производственных, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Тематика программы учебной практики соответствует требованиям подготовки выпускника.

Язык и стиль изложения программного материала доступный, четкий, ясный, используется профессиональная терминология.

**Заключение:** Адаптированная рабочая программа учебной практики рассчитана на **28** часов в соответствии с учебным планом, утвержденным директором ГБПОУ «КБТТК» и согласованным с методическим циклом профессиональных дисциплин ГБПОУ «КБТТК».

Рецензент: Сидорова . В. М.

Дата

## РЕЦЕНЗИЯ

На адаптированную рабочую программу учебной практики УП 05 по профессиональному модулю ПМ 05 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» по подготовке квалифицированных рабочих для профессии 16675 Повар, выполненную мастером производственного обучения Кужевай . Г Г.

Программа соответствует профессиональному стандарту к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа выполнена в соответствии с рекомендациями по разработке рабочих программ учебных дисциплин по специальностям среднего профессионального образования. Программа рассчитана на 28 часов в соответствии с учебным планом, утвержденным директором ГБПОУ «КБТТК» и согласованна с методическим циклом профессиональных дисциплин ГБПОУ «КБТТК».

Адаптированная рабочая программа учебной практики УП 05 по профессиональному модулю ПМ 05 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» соответствует установленным требованиям и рекомендуется для применения в учебном процессе.

Рецензент: Пшибиева .С. Н.

Дата