


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Галицкий лесотехнический колледж им. Н. И. Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»


 С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.




РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

2022 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № от 31 августа 2022 г.

 / С.А. Яковенко /

Утверждаю
заместитель директора по УПР

 А. В. Соколов
01 сентября 2022 г.

Рабочая программа учебной практики УП.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» программы производственного обучения - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки 16675 «Повар»

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н

Автор: Микушина Ольга Геннадьевна, мастер п/о

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 Учебная практика

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВПД 1. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 1.2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
ПК 1.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов; обработки рыбного сырья; обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
уметь	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

	<ul style="list-style-type: none"> -Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.
знать	<p>Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p> <p>Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; <p>правила их безопасного использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; <p>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы минимизации отходов при подготовке продуктов.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации

адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся в учебной группе.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 680.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Учебная практика	680	-	-	-	680	-	-	-
	Всего:	680	-	-	-	680	-	-	-

Тематический план и содержание учебной практики УП.01 Учебная практика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	192
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание практического задания Инструктаж по охране труда и технике безопасности Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки косточковых плодов и ягод Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки тропических плодов и ягод	90

	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты	
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов.	
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных и замороженных овощей и плодов	
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов.	
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных грибов.	
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых и замороженных грибов.	
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов	Содержание практического задания	102
	Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами	
	Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами	
	Выполнение нарезки корнеплодов простыми формами	
	Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами	
	Выполнение нарезки капустных овощей	
	Выполнение нарезки луковых овощей	
	Выполнение нарезки салатных овощей	
	Выполнение нарезки грибов	
	Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков	
	Выполнение фарширования овощей различных групп: перца	
	Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	
	Выполнение фарширования овощей различных групп	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		192
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	Содержание практического задания	90
	Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.	
	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	
	Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы	
	Особенности разделки чешуйчатой рыбы	
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	Содержание практического задания	102
	Оценка качества поступившей рыбы.	
	Механическая кулинарная обработка рыбы.	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.	
	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения.	
	Фарширование рыбы	
Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы.		

	Оценка качества полуфабрикатов. Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.	
МДК 01.03. «Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».		168
Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	Содержание практического задания	84
	Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха	
	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке	
	Овладение навыками кулинарного разруба туш	
	Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов	
	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	
	Приготовление мясной натуральной, рубленой и котлетной массы	
	Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	
Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка птицы	Содержание практического задания	
	Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем	
	Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	Подготовка тушек птицы к разделке	
	Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы	
	Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы	
	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	
	Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	
	Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	
МДК 01.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		128
Тема 4.1. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы	Содержание практического задания	86
	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности	
	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления;	
	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	

	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции	
	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш	
	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	
Тема 4.2. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание практического задания	42
	Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	
	Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	
	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию	
	Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	Освоение навыков приготовления фаршей и начинок для мучных изделий	
	Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста	
	Оценка качества теста, полуфабрикатов	
	Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов, теста. Дифференцированный зачет.	
	ИТОГО	680

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Овощной цех:

Картофелеочистительная машина МОК -125;
 овощерезательная машина МРО-50-200;
 машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160;
 производственные ванны, производственные столы, ведра, тазы, кастрюли, дуршлаг;
 разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС»; коренчатые ножи;
 желобковый нож; нож для дочистки; нож для нарезания лука;
 нож для нарезания помидоров;
 гофрированный нож; фигурные выемки, весы

Горячий цех:

Плита ПЭСМ -4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭ-2К; универсальный привод ПУ-0,6; сковорода электрическая СЭСМ-0,2; весы;
 наплитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, противни; шумовка, лопатка,
 разливаемые ложки, доски разделочные, производственные столы, терка, сито, толкушка.
 столовая посуда: тарелки глубокие и мелкие; столовые приборы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2019.- 176 с.

Дополнительные источники:

1.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2019 № 39023).

2. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: Академия, 2018.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2018.

4. Анфимова Н.А. Кулинария: Н.А.Анфимова. – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной практики, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ.

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное

тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p> <p>ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</p> <p>ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Выполняет инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p> <p>Подготавливает инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</p> <p>Выполняет заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение за выполнением заданий по учебной практике</p>