Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение по Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 02. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**- адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки**

**«Кухонный рабочий»**

Ростов

 2022 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии  **13249 Кухонный рабочий** | **УТВЕРЖДАЮ** Директор ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н.Кудрявцева Приказ № \_\_\_\_ от "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.М.П. |

Программа разработана в соответствии с учебным планом программы профессионального обучения (ППО) -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий»

**СОГЛАСОВАНО**

ФИО, должность, место работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании методической комиссии

профессии **Кухонный рабочий**

Протокол №\_\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Семяшкина О.А./

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчики:Язева Татьяна Георгиевна,мастер производственного обученияРостовского колледжа отраслевых технологий |  |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.02. Учебная практика**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы производственного обучения -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  Приготовление простых блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций

ПК2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для
обработки сырья

 ПК 2.2 Производить обработку, нарезку овощей и грибов, фруктов

ПК 2.3 Приготовление простых блюд из овощей и грибов

 ПК2.4 Приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

ПК 2.5 Приготовление простых супов .Виды пряностей и приправ, применяемых при приготовлении простых блюд

ПК 2.6. Приготовление блюд из яиц, творога, муки

ПК 2.7 Приготовление простых блюд из мясной гастрономии и полуфабрикатов промышленного производства

ПК 2.8 Приготовление простых холодных закусок

ПК 2.9 Приготовление простых сладких блюд и напитков

**1.2. Место учебной практики в структуре основной программы производственного обучения:**

Учебная практика (УП. 02) входит в состав профессионального модуля ПМ.02. «Модуль по профессии кухонный рабочий».

**1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:**

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

**иметь практический опыт:**

- обработки, мойки и простые нарезки овощей и грибов

- приготовления простых супов и гарниров.

-приготовления п/ф промышленного производства из мяса, мясной гастрономии, творога,,теста и др.

- приготовление простых бутербродов и салатов

-приготовления простых напитков

**уметь:**

- обрабатывать и готовить простые блюда и напитки, простые бутерброды, несложные салаты

- использовать индивидуальные средства защиты.и правила Т.Б.

**знать:**

- виды овощей;

- виды п/ф из мяса, мясной гастрономии, рыбы, творга, теста;

- приготовление простых бутербродов и салатов

- условия хранения п/ф и готовой продукции ;

- средства индивидуальной защиты при приготовлении блюд( прихватки,полотенца) ;правила ТБ

- правила сбора и хранения пищевых отходов;

**1.4. Количество часов на прохождение**

 учебной подготовки **УП. 02.: 336часов**

практической подготовки **ПП.02: 525 часов**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ**

**УП. 02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

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

в том числе:

теоретические занятия -200ч

практические занятия УП-336ч ПП-525ч

**Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета; реферата;беседы**

**2.2. Результаты освоения учебной практики УП.02**

Результатом прохождения учебной практики является овладение видом профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление простых блюд и напитков в т.ч. общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 профессиональ-ной деятельности.

ОК 6.

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

**Структура и содержание учебной практики по профессии: 13249 Кухонный рабочий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики** | **Содержание материала учебной/производственной практики** | **Объем часов****УП** | **Объем часов****ПП** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.02Технология приготовления простых блюд и напитков** |  |  |  |
|  |  |  | **336ч****4часа -1 урок** | **525ч****6ч-1 урок** |
| **ПК 2.1.**Подготавливать рабочееместо, оборудование, сырье,исходные материалы дляобработки сырья, |  | **Содержание:****Тема 2.1**1. Подготовка рабочего места 2. Правила работы и соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм. 3 Инструктаж по технике безопасности 4. Ознакомление с оборудованием, инвентарем , посудой | 8 | 6 |
| **ПК 2.2.**Осуществлять обработку,подготовку овощей, грибов,*фруктов* |  | **Содержание:ТБ****Тема 2.2**1. Подготовка, обработка и приготовление п/ф из картофеля
2. Подготовка, обработка и приготовление п/ф из моркови
3. Подготовка ,обработка и приготовление п/ф из капусты
4. Подготовка, обработка и приготовление п/ф из лука
5. Подготовка, обработка и приготовление п/ф из томатов
6. Подготовка ,обработка и приготовление п/ф из огурцов и зелени
7. Подготовка ,обработка и приготовление п/ф из грибов
8. Подготовка, обработка и приготовление п/ф из фруктов
 | 64 | 65 |
| **ПК 2.3** Осуществлятьприготовление простых блюд из овощей и грибов |  | **Содержание:ТБ****Тема2.3**1.Приготовить простые блюда и гарниры из отварных овощей2 Приготовить простые блюда и гарниры из жареных овощей3. Приготовить простые блюда и гарниры из тушеных овощей4 Приготовить простые блюда и гарниры из замороженных овощей5. Приготовить простые блюда и гарниры из свежих,сушеных и консервированных грибов6. Приготовить простые блюда из овощных полуфабрикатов промышленного производства | 24 |  60 |
| **ПК2.4**Осуществлятьприготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий |  | **Содержание:ТБ****Тема 2.4**1. Приготовить рассыпчатую гречневую кашу
2. Приготовить жидкую манную кашу
3. Приготовить вязкую пшенную кашу
4. Приготовить отварную фасоль, горох

 5. Приготовить макароны отварные | 40 | 72 |
| **ПК 2.5**Приготовление простых суповВиды пряностей и приправ,, применяемых при приготовлении простых блюд  |  | **Содержание:ТБ****тема 2.5**1.Подготовка пряностей и приправ для использования при приготовлении супов2 Приг**Т**отовить простые картофельные супы на воде, овощном отваре.3. Приготовить супы с макаронными изделиями4 Приготовить картофельный суп с рыбными консервами( мясными консервами)5. Приготовить щи без картофеля на воде, на отваре6.Приготовить суп молочный с макаронами7.Приготовить суп из полуфабриката промышленного производства | 112 | 105 |
| **ПК2.6**Осуществлять приготовление блюд из яиц, из творога, муки |  | **Содержание:ТБ****Тема 2.6** 1.Сварить яйца вкрутую, всмятку 2. Приготовить яичницу, яичницу с колбасой 3.Приготовить творог натуральный с сахаром и сметаной 4.Приготовить вареники с творогом отварные 5.Приготовить блины со сметаной | 20 | 60 |
| **ПК 2.7**Осуществлятьприготовление простых блюд из мясной гастрономии и полуфабрикатов промышленного производства |  | 1 **Содержание: ТБ****Тема 2.7**1. Отварить сосиски, сардельки, колбасу порциями
2. Приготовить жареную колбасу, сосиски
3. .Приготовить пельмени, вареники промышленного производства с маслом
4. Приготовить котлеты жареные промышленного производства
5. Приготовить мясные полуфабрикаты промышленного производства( люля-кебаб,наггетсы)
 | 20 | 60 |
| **ПК.2.8**Осуществлятьприготовление простых холодных закусок |  | 1 **Содержание:ТБ****Тема 2.8**1. Приготовить салат из свежей капусты
2. Приготовить винегрет
3. Приготовить яйцо с майонезом
4. Приготовить салат из картофеля с зеленым луком
5. Приготовить салат из вареной свеклы с чесноком и майонезом
6. Приготовить салат из моркови с сахаром
 | 24 | 60 |
| **ПК 2.9**.ОсуществляПриготовление простых сладких блюд и напитков |  | **Содержание:ТБ****Тема 2.9**1.Приготовить компот из яблок2. Приготовление чая в ассортименте3. Приготовить кофе с молоком4.Приготовить фруктовый салат 5Приготовить свежие фрукты или ягоды порциями | 20 | 30 |
|  |  | **Дифференцированный зачет.** | 4 | 6 |

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и следующих кабинетов:

1. «**Лаборатория «Учебный кулинарный цех»**

1. доска;

2. компьютер

**Оснащение рабочих мест Лаборатория «Учебный кулинарный цех»**

**оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Эл.плита 4-х комфорочная

2. Рыбоочиститель

3. Холодильник «Норд»

4. Весы настольные электронные

5. Микроволновая печь.

6. Электромясорубка

7. Овоскоп;

8. Производственные столы.

9. Стеллаж для посуды.

* - мусат для заточки ножей.
* набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
* ножи поварской тройки;
* набор инструментов для карвинга;
* щипцы универсальные;
* лопатки (металлические, силиконовые);
* венчик;
* ложки;
* мерный стакан;
* сито;
* шенуа;
* половник;
* тяпка;
* тендрайзер ручной;
* пинцет;
* миски из нержавеющей стали;
* набор кастрюль;
* набор сотейники;
* набор сковород;
* ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
* функциональные емкости из нержавеющей стали;
* корзины для отходов;
* стрейч пленка для пищевых продуктов;
* пергамент, фольга;
* пакеты для вакуумного аппарата;
* контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
* перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

 Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

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

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

**Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы фмзиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. НЕсвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186 с.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.

12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2011 - 432 с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

**Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: ДеЛи принт, 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; , выпечка и десерты; - Русская кухня; Блюда из птицы;

**Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru/).

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

.