Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования Чувашской Республики

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.03 Первичная обработка сырья**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения

профессия 13249 Кухонный рабочий

для лиц с нарушением интеллектуального развития

Чебоксары 2023

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева - М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022//; на основании Единого тарифного квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»), Положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 | | | УТВЕРЖДЕНА  Приказом №\_\_\_190\_\_\_\_  от "\_19\_" \_\_04\_\_\_\_2023 г.  М.П. | |
|  |  | |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № 8 от "\_18\_" \_\_\_\_04\_\_\_\_\_2023 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_М.Н. Барская\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Разработчик:

Николаева П.А., преподаватель

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Аннотация к программе**

Настоящая программа учебной практики УП.03 по ПМ. 03 Первичная обработка сырья является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития. Практика организуется в форме практической подготовки. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:**

Приобретение обучающимися первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля АОП ПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

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

Программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 180 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

**1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям**

Учебная практика по ПМ.03 Первичная обработка сырья направлена на формирование у обучающихся основных умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты освоения** | **Основные показатели оценки результата** |
| **ОК 01.** Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии;  - применение творческого подхода при решении поставленных учебных задач. |
| **ОК 02.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов принятия управленческих решений;  - оценка эффективности и качества принятых решений и их выполнения. |
| **ОК 03.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах;  - адекватно проводит анализ сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  - оптимально определены этапы решения задачи, разработан детальный план действий;  - точность оценки рисков, плюсов и минусов полученного результата;  - работа над совершенствованием плана и его реализацией, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. |
| **ОК 04.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| **ПК 3.1.** Производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы. | - производит операции размораживание, зачистку загрязнённых мест, снятие поверхностной плёнки, крупных сухожилий, клейма, удаление приставшей бумаги, обмывание мяса;  - производит операции очистки рыбы от чешуи, удаление плавников, внутренностей, обмывание рыбы;  - производит операции оттаивания; опаливания; удаления головы, шейки, ножек; потрошения; промывания птицы;  - приготавливает простые полуфабрикаты из мяса, рыбы и птицы. |
| **ПК 3.2.** Производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени. | - производит операции сортировки по качественным показателям, калибровки по размерам, мойки, очистки и нарезки овощей, фруктов и зелени;  - приготавливает простые полуфабрикаты из овощей и фруктов. |
| **Иметь практический опыт:**  - подготовки, уборки рабочего места при выполнении работ по первичной обработке сырья;  - подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - осуществление операций по первичной обработке сырья: сортировка, очистка, нарезка овощей; оттаивание мороженых и вымачивание соленых мясных и рыбных продуктов; обмывание, срезание клейма, разрубка, обвалка, зачистка и нарезание мяса; очистка рыбы от чешуи, удаление плавников, внутренностей и т.д.  - приготовление простых полуфабрикатов из сырья. | |
| **Должен уметь:**  - производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.  - производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени. | |
| **Должен знать:**  - правила первичной обработки продуктов. | |

**1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):

- студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

- руководители практики знакомятся с отчетом студента;

- руководители практики осуществляют оценивание приобретенного обучающимися первоначального практического опыта студентов.

Оценивание приобретенного обучающимися первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по учебной практике производится на основании аналитической справки (да/нет).

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики** | **Содержание материала производственной (по профилю специальности) практики** | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Первичная обработка овощей, фруктов, зелени** | **Содержание** | | |
| **1** | Технологическая последовательность первичной обработки клубнеплодов. | **4** |
| **2** | Технологическая последовательность первичной обработки корнеплодов. | **4** |
| **3** | Технологическая последовательность первичной обработки капустных овощей. | **4** |
| **4** | Технологическая последовательность первичной обработки луковых овощей. | **4** |
| **5** | Технологическая последовательность первичной обработки салатных овощей. | **4** |
| **6** | Технологическая последовательность первичной обработки семечковых плодов. | **4** |
| **7** | Технологическая последовательность первичной обработки косточковых плодов. | **4** |
| **8** | Технологическая последовательность первичной обработки тропических плодов. | **4** |
| **9** | Технологическая последовательность первичной обработки зелени. | **2** |
| **Приготовление овощных полуфабрикатов** | **Содержание** | | |
| **1** | Нарезка клубнеплодов простыми и сложными формами. | **6** |
| **2** | Нарезка корнеплодов простыми и сложными формами. | **6** |
| **3** | Нарезка капустных овощей. | **4** |
| **4** | Нарезка луковых овощей. | **4** |
| **5** | Нарезка салатных овощей | **4** |
| **6** | Нарезка семечковых плодов. | **4** |
| **7** | Нарезка косточковых плодов. | **4** |
| **8** | Нарезка тропических плодов. | **4** |
| **9** | Нарезка зелени. | **2** |
| **10** | Фарширование овощей различных групп. | **6** |
| **11** | Фарширование фруктов различных групп. | **6** |
| **Первичная обработка рыбы** | **Содержание** | | |
| **1** | Технологический процесс первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом. | **6** |
| **2** | Технологический процесс первичной обработки рыбы с костным скелетом. | **6** |
| **3** | Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. | **6** |
| **4** | Особенности разделки чешуйчатой рыбы. | **6** |
| **Приготовление рыбных полуфабрикатов** | **Содержание** | | |
| **1** | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. | **4** |
| **2** | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом. | **4** |
| **3** | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре. | **4** |
| **4** | Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. | **4** |
| **5** | Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | **6** |
| **6** | Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения. | **6** |
| **7** | Фарширование рыбы. | **4** |
| **Первичная обработка мяса** | **Содержание** | | |
| **1** | Технологический процесс первичной обработки мяса: размораживание, зачистку загрязнённых мест, снятие поверхностной плёнки, крупных сухожилий, клейма, удаление приставшей бумаги, обмывание. | **6** |
| **2** | Подготовка туш мяса к разделке. | **2** |
| **3** | Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота. | **4** |
| **4** | Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота. | **4** |
| **Первичная обработка птицы** | **Содержание** | | |
| **1** | Подготовка тушек птицы к разделке: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё. | **4** |
| **Приготовление мясных полуфабрикатов** | **Содержание** | | |
| **1** | Приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. | **6** |
| **2** | Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы. | **6** |
| **3** | Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых. | **6** |
| **4** | Приготовление фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы. | **6** |
| **5** | Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | **6** |
| **Всего:** | | | **180** |

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

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

Реализация учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории, а также технических средств обучения:

**Оснащение кабинета:**

* посадочные места по количеству студентов;
* рабочее место преподавателя;
* плакаты: полный комплект по изучаемому оборудованию;
* раздаточный и дидактический материал;
* основная и дополнительная литература при кабинете;
* учебные видеофильмы;
* мультимедийное оборудование;

презентации по оборудованию базовых предприятий;

* видеодиски с каталогами оборудования ведущих отечественных и иностранных производителей.

**Оснащение лаборатории хлебопекарного производства:**

* мойка, шкафы для хранения посуды и инвентаря;
* посуда и инвентарь;
* производственные столы;
* стеллажи для оборудования и инвентаря;
* холодильное оборудование;

Программа учебной практики реализуется в кабинетах и лаборатории колледжа

Студенты приобретают первоначальные профессиональные практические умения и знания.

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

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