Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**1.1. Аннотация к программе**

Настоящая программа производственной практики ПП.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 производственной практики:**

Формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

.

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

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики в объеме 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

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

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 Первичная обработка сырья.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты освоения** | **Основные показатели оценки результата** |
| **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. |
| **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 |
| **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. | |

**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):

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

- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций обучающихся. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;

- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в характеристике.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной практики** | **Содержание материала производственной практики** | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **ПМ.03 Первичная обработка сырья** | | | |
| **Краткая характеристика предприятия и требования безопасности** | **Содержание** | | |
| **1** | Характеристика предприятий общественного питания. | **20** |
| **2** | Организация рабочих мест на предприятиях. |
| **3** | Планировка овощного цеха. |
| **4** | Планировка мясного цеха. |
| **5** | Охрана труда и требования безопасности на предприятии. |
| **6** | Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. |
| **Первичная обработка овощей, фруктов, зелени. Приготовление полуфабрикатов.** | **Содержание** | | |
| **1** | Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. | **40** |
| **2** | Технологическая последовательность кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых и салатных овощей. |
| **3** | Технологическая последовательность первичной обработки семечковых, косточковых, тропических плодов. |
| **4** | Требования к качеству овощей, фруктов и зелени, определяемые органолептическим способом. |
| **5** | Оборудование и приспособления, используемые для первичной и механической обработки овощей, фруктов и зелени. |
| **6** | Простые и сложные способы нарезки овощей и фруктов. |
| **7** | Подготовка овощей и фруктов для фарширования |
| **8** | Использование отходов, получаемых в процессе приготовления полуфабрикатов. |
| **Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов.** | **Содержание** | | |
| **1** | Дефростация рыбы. | **34** |
| **2** | Вымачивание соленой рыбы. |
| **3** | Обработка бесчешуйчатой и чешуйчатой рыбы. |
| **4** | Обработка морепродуктов. |
| **5** | Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, угорь, сом, камбала и т.д. |
| **6** | Очистка чешуи рыбы вручную и механическими скребками. |
| **7** | Способы потрошения рыбы. |
| **8** | Разделка рыбы: целиком, непластованной, филе. |
| **9** | Разделка рыбы для фарширования. Фарширование рыбы. |
| **10** | Приготовление рыбных полуфабрикатов и котлетной массы. |
| **Первичная обработка мяса и птицы. Приготовление полуфабрикатов.** | **Содержание** | | |
| **1** | Последовательность операций первичной и механической кулинарной обработки мяса и птицы. | **50** |
| **2** | Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши. |
| **3** | Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туш. |
| **4** | Обработка мясных субпродуктов. Требования к качеству. |
| **5** | Приготовление мясных полуфабрикатов: баранина, свинина, говядина и т.д. |
| **6** | Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, филе, мелкокусковых. |
| **7** | Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. |
| **Всего:** | | | **144** |

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

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

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

**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.