

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

Рассмотрена и рекомендована

Протокол № 1

заседания МО учителей социально-трудового цикла

от «29» августа 2025г.

Руководитель ШМО: Бондаренко Е.В.

Утверждаю

Руководитель ГКОУ РО Азовской

школы №7 _____ И.П. Попова

/Приказ № 204

От «29» августа 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 03.01.ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ К КУЛИНАРНОЙ
ОБРАБОТКЕ**

(указать учебный предмет, курс)

Класс (группа) **10 А класс**

Количество часов 68 час

Учитель **Колесникова Ж.Э.**

2025 / 2026 уч. год

СОДЕРЖАНИЕ

стр.	
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ <i>(Пояснительная записка учебной / производственной практики)</i>	...
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ <i>(учебной / производственной)</i>	...
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	...
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	...

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ *(Пояснительная записка учебной / производственной практики)* **ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ** *название дисциплины*

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта).

Программа практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций

ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

В ходе освоения программы практики обучающийся должен получить **практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
уметь выполнять операции:

- 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;

—

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей ;
 - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
 - технику обработки овощей, грибов, пряностей;
 - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
 - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
 - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
 - правила хранения овощей и грибов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.**

Место проведения практики Учебный кабинет поварского дела, школьная столовая, школьное кафе.

2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (учебной / производственной)

№	Виды работ	Кол-во часов	Дата проведения
1	Введение	2	
2	Формы нарезки. Обработка клубнеплодов.	2	
3	Формы нарезки. Обработка клубнеплодов.	2	
4	Обработка капустных овощей.	2	
5	Обработка луковых овощей	2	
6	Обработка салатных овощей	2	
7	Обработка десертных овощей	2	
8	Обработка десертных фруктов	2	
9	Обработка грибов	2	
10	Обработка консервированных овощей	2	
11	Обработка плодовых овощей	2	
12	Требования к качеству.	2	
12	Сроки хранения.	2	
14	Отходы овощей и их использование	2	
15	Выполнение простых и сложных форм нарезки из клубнеплодов	2	
16	Выполнение простых и сложных форм нарезки из корнеплодов	2	
17	Выполнение различных форм нарезки из капустных овощей.	2	

18	Выполнение различных форм нарезки из луковых овощей.	2	
19	Выполнение первичной обработки и нарезки салатных овощей	2	
20	Выполнение первичной обработки и нарезки десертных овощей и фруктов	2	
21	Выполнение первичной обработки и нарезки грибов	2	
22	Первичная обработка овощей, подготовка к использованию для приготовления блюд	2	
23	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей.	2	
24	Последовательность приемов обработки, условия и сроки хранения.	2	
25	Условия и сроки хранения использование отходов. Сбор пищевых отходов.	2	
26	Выполнение первичной обработки и нарезки салатных овощей	2	
27	Выполнение первичной обработки и нарезки десертных овощей и фруктов	2	
28	Механическая кулинарная обработка консервированных фруктов	2	
29	Выполнение первичной обработки и нарезки грибов	2	
30	Первичная обработка овощей, подготовка к использованию для приготовления блюд	2	
31	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей.	2	
32	Последовательность приемов обработки, условия и сроки хранения.	2	
33	Условия и сроки хранения использование отходов. Сбор пищевых отходов.	2	
34	Итоговая проектная работа по выбору уч-ся	2	
	Итого	68	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы учебной или производственной практики предполагает наличие

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;

- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Здобинов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2009 г-680с.
2. Потапова, И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева –М.: Академия, 2008 – 80 с.

Дополнительные источники:

- 1.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 1998 г. – 326 стр.
2. Беляев, М.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / М.И. Беляев, Г.А. Винокуров, А.И. Черевко– М Экономика, 2006-184
- 3.Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / – М.: ИКЦМарТ; Ростов н/Дону, 2005 -320 с.
- 4.Золинов, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия 1998 г. – 256 стр.
- 5.Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник – М.: Мастерство, 2007-432 с.
6. Матюхина, З.П. Кулинария:учебник / М.: Академия, 2006

Интернет-ресурсов

- 1.www.cooksmeal.ru/chefs/
2. <http://www.kobor.ru/>
- 3.<http://recipes.in.ua/category/blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov/>
- 4.<http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
- 5.<http://www.cookeranna.ru/recepts/bluda-iz-ovojev>
- 6.<http://www.bestreferat.ru/referat-215407.html>
- 7.<http://www.gastronom.ru>
- 8.<http://www.dbfood.ru/>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результаты	Основные показатели оценки результата (освоенные профессиональные компетенции (ПК))	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Выбор технологии первичной обработки основных видов овощей, грибов, пряностей и приправ. Определение годности овощей и грибов органолептическим способом Обоснование выбора метода обработки овощей и грибов Изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов Обоснование выбора пряностей и приправ	- Устный опрос - Фронтальный опрос - Тестирование - Экспертная оценка на практическом занятии. - Экспертная оценка выполнения практического задания - <i>Комплексный экзамен.</i>
ПК 1.2 ПК 1.2. Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из традиционных видов овощей и грибов. Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей и грибов. Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования	- Устный опрос - Фронтальный опрос - Тестирование - Экспертная оценка на практическом занятии. - Экспертная оценка выполнения практического задания - <i>Комплексный экзамен.</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и
--------------------------------	--	------------------------------

компетенции)		оценки
ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Постановка мотивация к выполнению профессиональной деятельности	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания Интерпретация результатов наблюдений, за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Наблюдение за навыками работы в информационных сетях Наблюдение за ролью обучающегося в группе, материалы. Контроль графика выполнения самостоятельной работы
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проводит контроль качества продукции при выполнении производственных задач.	
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения при возникающих трудностях выполнения производственного задания. Проводит оценку собственной деятельности.	
ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использует информационные технологии при подготовке отчетов, поиске информации, для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы	
ОК – 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Проявление коммуникативных качеств при работе в коллективе	
ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявляет ответственность при выполнении производственного задания.	
ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявляет самостоятельность при выполнении производственных задач, стремиться к повышению квалификации и мастерства	

