**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

р.п. Николаевка

2020г.

# **C:\Users\Master321\Desktop\IMG_20210430_130610.jpg**

#

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения, преподаватель

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | стр. 4 |
| **2. результаты освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 5 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 9 |
| **4 условия реализации УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 11 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 12 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной ОКПР 16675 «Повар» для основной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью). В соответствии с ФГОС 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

* 1. **Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из овощей и грибов** обучающийся в ходе освоения учебной практики должны:

**иметь практический опыт:**

**-** обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов.

**Целью учебной практики** является:

- приобретение обучающимися опытов по виду профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов.

**Задачами учебной практики** (производственного обучения) являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей видов профессиональных деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 120 часов.**

 **1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

 При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

 Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

 « - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

 - Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем |  Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.** | **120** |
| **Тема 01.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.** | Обучающийся должен:**иметь практический опыт:** обработки, и нарезки овощей и грибов | **18** |
| **Содержание учебного материала:** **01.1.1.Кулинарная обработка клубнеплодов,****корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей.**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Промывание;- Нарезка овощей;- Проведение бракеража.**01.1.2.Механическая кулинарная обработка тыквенных, томатных, листовых, пряных овощей.**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Подготовка продуктов;- Обработка - Проведение бракеража.**01.1.3. Механическая кулинарная обработка грибов.**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Обработка овощей и грибов;- Мойка - Очистка и нарезка.- Проведение бракеража.  | **6****6****6** |
| **Тема 01.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.** | **иметь практический опыт:** обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов. **Содержание учебного материала:****01.2.1. Блюда и гарниры из отварных овощей: картофель отварной, картофельное пюре**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка овощей.- Тепловая обработка овощей.- Приготовление картофеля отварного- Проведение бракеража.**01.2.2.Блюда и гарниры из припущенных овощей: овощи припущенные**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка овощей.- Тепловая обработка овощей.- Приготовление овощей припущенных.- Проведение бракеража.**01.2.3.Блюда и гарниры из припущенных овощей: рагу из овощей**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка овощей.- Тепловая обработка овощей.- Приготовление рагу из овощей.- Проведение бракеража.**01.2.4.Блюда и гарниры из тушенных овощей: капуста тушеная**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка овощей.- Тепловая обработка овощей.- Приготовление капусты тушеной.- Проведение бракеража.**01.2.5.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный ломтиками, соломкой** - Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка и нарезка овощей.- Приготовление картофеля жареного ломтиками.-Проведение бракеража**01.2.6.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный во фритюре**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка и нарезка овощей.- Приготовление картофеля жареного во фритюре- Проведение бракеража**01.2.7.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофельных котлет** - Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка и нарезка овощей.- Приготовление картофельных котлет- Проведение бракеража**01.2.8.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: шницеля из капусты**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка и нарезка овощей.- Приготовление шницеля из капусты- Проведение бракеража**01.2.9. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей: картофельная запеканка**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка и нарезка овощей.- Приготовление картофельной запеканки- Проведение бракеража**01.2.10. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей: морковная запеканка с творогом**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка и нарезка овощей.- Приготовление морковной запеканки с творогом- Проведение бракеража**01.2.11. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей: солянки овощной**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка и нарезка овощей.- Приготовление солянки овощной- Проведение бракеража**01.2.12. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей: голубцов овощных**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Первичная обработка и нарезка овощей.- Приготовление овощных голубцов- Проведение бракеража**01.2.13. Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных овощей: перец фаршированный овощами**-Безопасность труда и организация рабочего места.- Подготовка продуктов.- Приготовление фарша для фарширования овощей.- Приготовление полуфабрикатов - Приготовление полуфабриката фаршированных перца.- Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей.- Проведение бракеража.**01.2.14. Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных овощей: перец фаршированный овощами и рисом**-Безопасность труда и организация рабочего места.- Подготовка продуктов.- Приготовление фарша для фарширования овощей.- Приготовление полуфабрикатов фаршированного перца- Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей.- Проведение бракеража.**01.2.15. Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных овощей: баклажаны фаршированные овощами**-Безопасность труда и организация рабочего места.- Подготовка продуктов.- Приготовление фарша для фарширования овощей.- Приготовление полуфабриката фаршированных баклажан.- Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей.- Проведение бракеража.**01.2.16. Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных овощей: помидора фаршированная (овощным фаршем, мясным)**- Безопасность труда и организация рабочего места.- Подготовка продуктов.- Приготовление фарша для фаршированных овощей.- Приготовление полуфабриката фаршированных овощей.- Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей.- Проведение бракеража. | **96****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6** |
| **Зачет**  | **6** |
| **Всего:**  | **120** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Программа учебной практики реализуется в учебно- лаборатории.

**Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест цеха:**

Технологическое оборудование: производственные столы, холодильные шкафы, шкаф холодильный низко – температурный ,шкаф жарочный, плита электрическая, электро миксер, блендер, мясорубка, моечные ванны, настольные весы, стол разделочный, инвентарь в комплекте согласно технологическим процессам.

**Инвентарь:** комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, ящики для специй, сковороды чугунные и порционные, противни, блюда и лоточки, пирожковые тарелки, баранчики, столовые приборы, лопаточки, соусники, икорницы, кокильницы.

**Рабочее место мастера:** производственный стол, классная доска, комплект оборудования и инвентаря.

**Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:** альбомы, натуральные наглядные пособия, инструкционные карты, технологические карты, плакаты, таблицы, схемы, муляжи, карточки задания, тесты, эталоны изделия, слайды, информационный материал по профессии, методические разработки по теме учебной программы, перечень учебно-производственных работ, программы учебные, производственные программы, сборники, инструкции по ТБ, правила по противопожарной и электро – безопасности.

**3.2. Информационное обеспечение обучения:**

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» (в действующей редакции).

2. Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта».

3. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

 4. Постановление Правительства РФ от 24 декабря 2008 г N 1015 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

 5. Типовое положение об образовательном учреждении начального профессионального образования» (утв. [постановлением](http://base.garant.ru/193584/##) Правительства РФ от 14 июля 2008 г. N 521).

 6. Федеральный государственный стандарт по профессии.

7. Приказ от 28 сентября 2009 г. N 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 22 октября 2009 г. N 15083).

8. Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования (Утверждено [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «26» ноября 2009 г. № 674](http://www.edu.ru/db-mon/mo/Data/d_09/m674.html)).

9. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.).

10. Классификаторы социально-экономической информации: [Электронный ресурс]. Форма доступа – <http://www>.consultant.ru

* Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);
* Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕКСДРСС);
* Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016 – 94, ОКПДТР);
* Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2001, ОКВЭД); Общероссийский классификатор специальностей по образованию (ОКСО).

11. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и

таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 2020 – стр 74,76-77.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители, слайды, презентации, электронные учебники.

**3.3. Общие требования к организации учебной практики.**

Учебная практика проводится по данному модулю в количестве 390 часов. Учебная практика проводится в форме организации учебных бригад, урочная форма, индивидуальная, активными методами обучения.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенный практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Тема 1.1. Первичная обработка овощей и грибов. | Экспертное наблюдение учебно-производственного задания.Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики. |
| Тема 1.2. Тепловая кулинарная обработка. | Экспертное наблюдение технологического процесса.Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики. |
| Тема 1.3. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из вареных овощей и грибов. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.  |
| Тема 1.4. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. | Экспертное наблюдение технологического процесса. |
| Тема 1.5. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из тушенных и запеченных овощей | Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.  |

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей. Подготовку пряностей и приправ.  | - Организация рабочего места повара для обработки традиционных видов овощей. - Выбор производственного инвентарь и оборудования для первичной обработки овощей и грибов.- Последовательность обработки овощей, грибов, пряностей, подготовка приправ. - Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов.- Определение органолептическим способом основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.- Проверка органолептическим способом качества овощей и грибов.- Правила хранения овощей и грибов, сроки реализации.- Выполнение техники безопасности.- Соблюдение санитарных норм и правил, личной гигиены.- Выполнение норм рабочего времени. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.Экспертное наблюдение и оценкавыполнения работ по учебной и производственной практике.Защита лабораторной работы.Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - Организация рабочего места повара для приготовления блюд из традиционных овощей и грибов.- Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов.- Последовательность приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. - Проверка органолептическим способом качество блюд из овощей и грибов.- Сервировка, подача простых блюд и гарниров.- Оформление простых блюд и гарниров.- Сроки реализации готовых блюд из овощей и грибов.- Соблюдение техники безопасности. - Соблюдение санитарных норм и правил, личной гигиены.- Выполнение норм рабочего времени. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.Экспертное наблюдение и оценкавыполнения работ по учебной и производственной практике.Выполнение работ по учебной практике.Защита квалификационной практической работы.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - Обоснование выбора профессии.-Участие в мероприятиях профессиональной направленности. - Планирование своего профессионального развития. |  -Эссе.- Портфолио обучающегося.- Презентации. |
| ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем  | **-**Определение задач деятельности с учётом целей**;****-**Определение методов и способов достижения профессиональных задач; | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.- Выполнение работ по учебной и производственной практике.- Портфолио обучающегося с практики.- Отчёт о проделанной работе, оценка работодателей.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -Анализ рабочей ситуации;1. – Выбор средств контроля;

-Контроль и корректировка своей деятельности;- Оценивание результатов своей деятельности;- Выполнение функциональных обязанностей;  -Принятие ответственныхрешений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике.-Портфолио обучающегося с практики: отчёт о проделанной работе, оценка работодателей.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -Поиск информации;-Извлечение и первичная обработка информации;-Использование информации как средства выполнения профессиональных задач | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | -Владение персональным компьютером;-Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач;-Применение мультимедиа в своей деятельности;-Работа с программами  | -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий.-Презентации.-Проекты.-Программные продукты. |
| ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами**;**- Владение техникой общения  |  -Тестирование.- Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | -Подбор соответствующего оборудования и инвентаря;-Подбор соответствующего сырья;-Подготовка технологического оборудования к работе;- Выполнение правил личной гигиены;- Выполнение санитарных требований к производственным помещениям. | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий.-Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков. | -Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы;-Обоснование необходимости прохождения воинской службы;-Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации;-Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации. | -Портфолио.-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП; |