**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

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** | 7 |
| **4 условия реализации УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 9 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 10 |

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной ОКПР 16675 «Повар», для основной программе профессионально обучения – программы профессиональной подготовки, основной адаптационной общеобразовательной программы для студентов с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью) в соответствии с ФГОС.

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

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы** студенты в ходе освоения учебной практики должны

**иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.

**Целью учебной практики** является:

- приобретение студентами опыта практической работы по виду профессиональной деятельности Приготовление блюд из рыбы.

**Задачами учебной практики** являются:

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

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений студентов.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 180 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**

**УП 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем |  Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.04. Приготовление блюд из рыб.** | Обучающийся должен:**иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; | **180** |
| **Тема 04.1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.** | Содержание учебного материала:  | **12** |
| 04.1.1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.04.1.2. Обработка чешуйчатой рыбы. | 66 |
| **Тема 04.2 . Обработка бесчешуйчатой рыбы.** | Содержание учебного материала:  | **6** |
| 04.2.1. Обработка бесчешуйчатой рыбы.  | 6 |
| **Тема 04.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов.** | Содержание учебного материала: | **30** |
| 04.3.1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки.04.3.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов для припускания.04.3.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки.04.3.4. Маринование рыбы;04.3.5. Приготовление теста – кляр.  | 66666 |
| **Тема 04.4. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.** | Содержание учебного материала: | **42** |
| 04.4. 1.Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.04.4.2. Порционированние котлет и биточков.04.4.3. Порционированние тефтели и рулета.04.4.4. Порционированние зразы и тельное.04.4.5. Порционированние фрикадельки.04.4.6. Определение требований к качеству полуфабрикатов. | 6666612 |
| **Тема 04.5. Подготовка рыбы для фарширования.** | Содержание учебного материала: | **12** |
| 04.5.1. Подготовка рыбы для фарширования.04.5.2. Рыба для фарширования | 66 |
| **Тема 04.6. Технологический процесс обработки морепродуктов** | Содержание учебного материала: | **36** |
| 04.6.1. Технологический процесс обработки морепродуктов04.6.2. Разделка морепродуктов04.6.3. Разделка морепродуктов – креветки, кальмары.04.6.4. Разделка морепродуктов – раков, омары.04.6.5. Разделка морепродуктов – мидии, трепанги.04.6.6. Подготовка для кулинарного использования. | 666666 |
| **Тема 04.7. Технология приготовления рыбы отварной и припущенной.** | Содержание учебного материала: | **12** |
| 04.7.1. Технология приготовления рыбы отварной. 04.7.2. Технология приготовления рыбы припущенной. | 66 |
| **Тема 04.8. Технология приготовление рыбы, жареной основным способом, рыбы, запеченной по – русски.** | Содержание учебного материала: | **12** |
| 04.8.1. Технология приготовление рыбы, жареной основным способом, 04.8.2. Технология приготовление рыбы, запеченной по – русски. | 66 |
| **Тема 04.9. Технология приготовление блюд из рыбной котлетной массы.** | Содержание учебного материала: | **6** |
| 04.9. 1.Технология приготовление блюд из рыбной котлетной массы.  | 6 |
| **Тема 04.10. Технология приготовление холодных рыбных блюд и закусок.** | Содержание учебного материала: | **6** |
| 04.10.1.Технология приготовление холодных рыбных блюд и закусок. | 6 |
| Зачет  | 6 |
| **Всего часов:** | **180** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Программа учебной практики реализуется в учебном кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

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

Технологическое оборудование: производственные столы, холодильный шкаф, шкаф холодильный низко – температурный, шкаф жарочный, плита электрическая, электромиксер, стол разделочный, моечные ванны, мясорубки, настольные весы.

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 лаборатории и рабочих мест: альбомы, натуральные и наглядные пособия, инструкционные карты, технологические карты, плакаты, таблицы, схемы, муляжи, карточки задания, тесты, эталонные изделия, слайды, информационный материал по профессии, методические разработки по теме учебной программы, перечень учебно – производственных работ, 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, 1997 – 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 120 часов. Профессиональная практика проводится при освоении студентов всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в количестве 40 часов.

Учебная практика проводится в форме организации учебных бригад, урочная форма, индивидуальная, активными методами обучения.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенный практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| 1.Обработка рыбы с костным скелетом. | -Экспертное наблюдение учебно-производственного задания. - Зачет.- Проверочная работа. |
| 2. Подготовка или приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | -Экспертное наблюдение учебно-производственного задания.- Зачет.- Проверочная работа. |
| 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. | -Экспертное наблюдение учебно-производственного задания.- Зачет.- Проверочная работа. |

**5. Контроль и оценка результатов освоения**

**пРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | - Организация рабочего места повара для обработки рыбы с костным скелетом.- Подготовка и безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом.  - Подготовка сырья для приготовления блюд.- Выполнение операций по обработке рыбы: (размораживание, вымачивание,разделка (в целом виде, на порционные куски, на филе- пластование)). | Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий при обработке рыбы с костным скелетом.Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода выполнения практических заданий. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | - Организация рабочего места повара для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.-Соблюдение техники безопасности и санитарных правил. Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы.- Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов из рыбы.- Соблюдение температурного режима и срока хранения полуфабрикатов из рыбы.- Оценка качества приготовленных полуфабрикатов для определенных блюд. | Экспертная оценка наблюдения в ходе работы.Защита практической работы.Выполнение работ по учебной практике.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | - Организация рабочего места повара для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.- Чёткое выполнение последовательных технологических операций при приготовлении простых блюд-Владение вариантами оформления блюд из рыбы.- Уверенное применение способов сервировки.- Определение органолептических показателей простых блюд из рыбы.- Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых блюд из рыбы.-Выполнение норм рабочего времени. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.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; |