**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ** **МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

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 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ** **МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

* 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 видами профессиональной деятельности **Приготовление блюд из** **мяса и домашней птицы** студенты в ходе освоения учебной практики должны **иметь практический опыт:** в обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся при обработки сырья из мяса и домашней птицы, приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов, приготовления и оформления блюд из домашней птицы.

**Целью учебной практики является:**

- приобретение студентами опыта практической работы по виду профессиональной деятельности Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

**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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:**  **150** 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. **результаты освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ** **МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** | | **150** |
| **1. Кулинарная обработка мяса**  **2.** **Кулинарная обработка птицы.**  **3. Первичная обработка мяса.**  **4. Первичная обработка домашней птицы.**  **5. Обработка субпродуктов мяса.**  **6. Обработка субпродуктов птицы.** | 1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:** обработки сырья из мяса и домашней птицы. | **36**  6  6  6  6  6  6 |
| **7.** **Приготовление мясных полуфабрикатов.**  **8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.**  **9. Нарезка полуфабрикатов.**  **10. Нарезка порционных** **полуфабрикатов.**  **11. Нарезка мелкокусковых полуфабрикатов.**  **12. Приготовление натуральных полуфабрикатов.**  **13. Приготовление панированных полуфабрикатов.**  **14. Приготовление маринованных полуфабрикатов.**  **15.** **Приготовление рубленых полуфабрикатов.** | 2. Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.  Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт**: обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | **54**  6  6  6  6  6  6  6  6  6 |
| **16. Приготовление гуляша.**  **17. Приготовление плова.**  **18. Приготовление печени по-строгановски**  **19. Приготовление жаркое.**  **20. Приготовление отбивной.** | 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:** приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов. | **30**  6  6  6  6  6 |
| **21. Приготовление котлет.**  **22. Приготовление тефтелей.**  **23. Приготовление биточков.**  **24. Приготовление котлеты полтавской.** | 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.  Обучающийся должен:  **- иметь практический опыт:** приготовления и оформления блюд из домашней птицы. | **24**  6  6  6  6 |
|  | **Зачёт** | **6** |
| **Всего:** | | **150** |

**3. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ** **МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

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

Программа учебной практики реализуется в учебно-производственном цехе, лаборатории технического оснащения

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

Производственный стол, холодильник низкотемпературный, шкаф жарочный, плита электрическая, стол разделочный.

Инвентарь в комплекте, согласно технологического процесса обработке сырья и приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы:

комплект разделочных досок, ножи, кастрюли, сотейники, сковородки, поварская игла, ложка соусная, лопаточки.

Дидактический материал: альбомы эскизов, натуральные изобразительные пособия, инструкционные карты, плакаты, схемы, карточки задания, тесты, муляжи, эталонные изделия, слайды, информационный материал для обучения, методические разработки уроков, сборник учебно-производственных работ, , сборники, справочники, инструкции по технике безопасности, правила противопожарной безопасности.

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

**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.

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

Учебная практика проводится в форме ученических бригад, урочная форма, индивидуальная, активные методы обучения. Учебная практика проводится в мастерских, лабораториях мастерами производственного обучения. Учебная практика проводится при обучении трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, а также для закрепления и совершенствования первоначальных практических профессиональных умений обучающихся. Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является зачет.

**4. условия реализации 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 |
| Обработка сырья из мяса и домашней птицы.  Соблюдение техники безопасности. | Экспертное наблюдение выполнения работ  Оценка выполнения практического задания |
| Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Выполнение работ по учебной производственной практике.  Экспертное наблюдение выполнения работ  Оценка выполнения практического задания |
| Овладение приемами работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и домашней птицы.  Соблюдение технологических требований к качеству приготовления и оформления блюд при самостоятельном выполнении работ.  Выполнение установленных норм.  Соблюдение требований безопасности труда. | Экспертное наблюдение практических и лабораторных занятий  Составление технологических и калькуляционных карт.  Экспертное наблюдение в и оценка выполнения практического задания  Проведение бракеража готовой продукции  Промежуточная аттестация |

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | - Организация рабочего места повара для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  - Выполнение работ по обработке мяса для полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями и соблюдения техники безопасности. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике. |
| ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | - Организация рабочего места повара для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  - Определение качества сырья для приготовления основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.  - Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы в соответствии с ассортиментом и соблюдением правил техники безопасности. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Экспертная оценка хода выполнения практического задания, результата выполнения практического задания в учебной и производственной практике. |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов | - Уверенность и точность владения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и мясных продуктов  - Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.  - Уверенность владения способами оформления.  - Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса  - Выполнение установленных  норм времени  - Соблюдение требований безопасности труда | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.  Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики. |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | - Уверенность и точность овладения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и домашней птицы.  - Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.  - Уверенность владения способами оформления  - Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса.  - Выполнение установленных норм времени.  - Соблюдение требований безопасности труда. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.  Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 учетом 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: отчет 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.  - Выбор средств контроля.  - Контроль и корректировка своей деятельности.  - Оценивание результатов своей деятельности.  - Выполнение функциональных обязанностей.  - Принятие ответственных решений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.  - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике.  - Портфолио обучающегося с практики: отчет 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 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. |