**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

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** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 7 |
| **4 условия реализации УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 14 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 18 |

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

* 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 в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций.

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

С целью овладения видами профессиональной деятельности Приготовление сладких блюд и напитков, обучающийся в ходе освоения учебной практики должен **иметь практический опыт:**

приготовление сладких блюд; приготовление напитков;

**Целью учебной практики** является:

- приобретение обучающимися опыта по виду профессиональной деятельности Приготовление сладких блюд и напитков.

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

- обучение 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;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

* 1. **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».

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.** | | **150** |
| **Тема 07.1. Сладкие блюда.** | Обучающийся должен:  **иметь практический опыт:** приготовление сладких блюд; | **102** |
| **Содержание учебного материала:**  07.1.1. Приготовление компотов из сухих фруктов и ягод;  07.1.2. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод;  07.1.3. Приготовление компота из консервированных фруктов;  07.1.4. Приготовление киселей из клюквы;  07.1.5. Приготовление киселея молочного;  07.1.6. Приготовление желе;  07.1.7. Приготовление многослойного желе;  07.1.8. Приготовление мусса яблочного (на манной крупе);  07.1.9. Приготовление самбука абрикосового;  07.1.10. Приготовление крема ванильного из сметаны;  07.1.11. Приготовление гренок;  07.1.12. Приготовление пудинга сухарного;  07.1.13. Приготовление шарлотки яблочной;  07.1.14. Приготовление баннанового десерта;  07.1.15. Приготовление киселя из концентрата;  07.1.16. Приготовление яблоки жареные в тесте;  07.1.17. Приготовление десерта «Апельсиновый». |  |
| **Тема 07.2. Напитки.** | **иметь практический опыт:** приготовление напитков; | **48** |
| **Содержание учебного материала:**  **Приготовление и оформление горячих напитков**  07.2.1. Приготовление чая;  07.2.2. Приготовление кофе по-восточному;  07.2.3. Приготовление шоколада;  **Приготовление и оформление холодных напитков**  07.2.4.Приготовление кофе -гляссе;  07.2.5.Приготовление напитка «Петровский»;  07.2.6.Приготовление малинового айс-крима;  07.2.7.Приготовление ананасового фраппе;  07.2.8.Приготовление коктейля «лимонад»; |  |
|  | **Итого:** | **150** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Программа учебной практики реализуется в учебно-кулинарном цехе.

**Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест цеха:** Технологическое оборудование: производственные столы, холодильные шкафы, шкаф холодильный низко – температурный ,шкаф жарочный, плита электрическая, электромиксер, 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, натуральныеи 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, 2020г. – 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 150 часов. Профессиональная практика проводится при освоении обучающимся всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в количестве 180 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 |
| Приготовление сладких блюд. | Экспертное наблюдение учебно-производственного задания.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики. |
| Приготовление напитков. | Экспертное наблюдение технологического процесса.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики. |