

**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
2022г.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦК

Председатель ЦК

И.И. Ларькина Ларькина И.И.

Протокол заседания МО

№ 1 от «2» 09 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ОГБПОУ Ник ТТ



Я.У. Юнушев

2022 г.

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

1.1. 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.

1.2. 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, мясoproдуктов 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».

**2. 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	Объем 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
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

<p>21. Приготовление котлет. 22. Приготовление тефтелей. 23. Приготовление биточков. 24. Приготовление котлеты полтавской.</p>	<p>4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Обучающийся должен: - иметь практический опыт: приготовления и оформления блюд из домашней птицы.</p>	<p>24</p> <p>6 6 6 6</p>
	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 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).
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. Скаун 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p>
ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практического задания, результата выполнения практического задания в учебной и производственной практике.</p>
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Уверенность и точность владения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и мясных продуктов - Соблюдение технологических требований к качеству 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.</p>

	<p>приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уверенность владения способами оформления. - Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса - Выполнение установленных норм времени - Соблюдение требований безопасности труда 	<p>Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.</p> <p>Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики.</p>

<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Обоснование выбора профессии. - Участие в мероприятиях профессиональной направленности. - Планирование своего профессионального развития. 	<ul style="list-style-type: none"> -Эссе. - Портфолио обучающегося. - Презентации.
--	--	---

<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение задач деятельности с учетом целей. - Определение методов и способов достижения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ рабочей ситуации. - Выбор средств контроля. - Контроль и корректировка своей деятельности. - Оценивание результатов своей деятельности. - Выполнение функциональных обязанностей. - Принятие ответственных решений. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Поиск информации. - Извлечение и первичная обработка информации. - Использование информации как средства выполнения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. - Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
<p>ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Владение персональным компьютером. - Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач. - Применение мультимедиа в своей деятельности. - Работа с программами. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий. - Презентации. - Проекты. - Программные продукты.

<p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами. - Владение техникой общения. 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование. -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
<p>ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор соответствующего оборудования и инвентаря. - Подбор соответствующего сырья. - Подготовка технологического оборудования к работе. - Выполнение правил личной гигиены. - Выполнение санитарных требований к производственным помещениям. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий. -Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике.
<p>ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных навыков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> -Портфолио. -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.