

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

р.п. Николаевка
2022г.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦК

Председатель ЦК

 Ларькина И.И.

Протокол заседания МО

№ 1 от «д» 09 20ддг.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОГБПОУ Ник ТТ



«д» 09 20ддг.

 Я.У. Юнушев

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

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	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

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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. 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.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовление сладких блюд;</p> <p>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 киселя 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».</p>	102
Тема 07.2. Напитки.	<p>иметь практический опыт: приготовление напитков;</p> <p>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</p>	48

	«Петровский»; 07.2.6.Приготовление малинового айскри- ма; 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, натуральные и 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 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, 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.