


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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

р.п. Николаевка
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ НикТТ

 Я.У.Юнушев/

«05» 09 2023 г.



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

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

I.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.

I.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видом профессиональной деятельности

Приготовление блюд из овощей и грибов обучающийся в ходе освоения учебной практики должны:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов.

Целью учебной практики является:

- приобретение обучающимися опытов по виду профессиональной деятельности
Приготовление блюд из овощей и грибов.

Задачами учебной практики (производственного обучения) являются:

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

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

I.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 120 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

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.		120
Тема 01.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.	Обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки, и нарезки овощей и грибов	18
	Содержание учебного материала: 01.1.1. Кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей. - Безопасность труда и организация рабочего места. - Промывание; - Нарезка овощей; - Проведение бракеража.	6
	01.1.2. Механическая кулинарная обработка тыквенных, томатных, листовых, пряных овощей. - Безопасность труда и организация рабочего места. - Подготовка продуктов; - Обработка - Проведение бракеража. 01.1.3. Механическая кулинарная обработка грибов. - Безопасность труда и организация рабочего места. - Обработка овощей и грибов; - Мойка - Очистка и нарезка. - Проведение бракеража.	6
Тема 01.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.	96
	Содержание учебного материала: 01.2.1. Блюда и гарниры из отварных овощей: картофель отварной, картофельное пюре - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка овощей. - Тепловая обработка овощей. - Приготовление картофеля отварного - Проведение бракеража. 01.2.2. Блюда и гарниры из припущенных овощей: овощи припущенные	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка овощей. - Тепловая обработка овощей. - Приготовление овощей припущенных. - Проведение бракеража. <p>01.2.3.Блюда и гарниры из припущенных овощей: рагу из овощей</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка овощей. - Тепловая обработка овощей. - Приготовление рагу из овощей. - Проведение бракеража. <p>01.2.4.Блюда и гарниры из тушеных овощей: капуста тушеная</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка овощей. - Тепловая обработка овощей. - Приготовление капусты тушеной. - Проведение бракеража. <p>01.2.5.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный ломтиками, соломкой</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка и нарезка овощей. - Приготовление картофеля жареного ломтиками. -Проведение бракеража <p>01.2.6.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный во фритюре</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка и нарезка овощей. - Приготовление картофеля жареного во фритюре - Проведение бракеража <p>01.2.7.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофельных котлет</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка и нарезка овощей. - Приготовление картофельных котлет - Проведение бракеража <p>01.2.8.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: шницеля из</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	---	---

	<p>капусты</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка и нарезка овощей. - Приготовление шницеля из капусты - Проведение бракеража <p>01.2.9. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей: картофельная запеканка</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка и нарезка овощей. - Приготовление картофельной запеканки - Проведение бракеража <p>01.2.10. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей: морковная запеканка с творогом</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка и нарезка овощей. - Приготовление морковной запеканки с творогом - Проведение бракеража <p>01.2.11. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей: солянки овощной</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка и нарезка овощей. - Приготовление солянки овощной - Проведение бракеража <p>01.2.12. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей: голубцов овощных</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Первичная обработка и нарезка овощей. - Приготовление овощных голубцов - Проведение бракеража <p>01.2.13. Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных овощей: перец фаршированный овощами</p> <ul style="list-style-type: none"> -Безопасность труда и организация рабочего места. - Подготовка продуктов. - Приготовление фарша для фарширования овощей. - Приготовление полуфабрикатов - Приготовление полуфабриката фаршированных 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	---	---

	<p>перца.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей. - Проведение бракеража. <p>01.2.14. Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных овощей: перец фаршированный овощами и рисом</p> <ul style="list-style-type: none"> -Безопасность труда и организация рабочего места. - Подготовка продуктов. - Приготовление фарша для фарширования овощей. - Приготовление полуфабрикатов фаршированного перца - Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей. - Проведение бракеража. <p>01.2.15. Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных овощей: баклажаны фаршированные овощами</p> <ul style="list-style-type: none"> -Безопасность труда и организация рабочего места. - Подготовка продуктов. - Приготовление фарша для фарширования овощей. - Приготовление полуфабриката фаршированных баклажан. - Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей. - Проведение бракеража. <p>01.2.16. Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных овощей: помидора фаршированная (овощным фаршем, мясным)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Безопасность труда и организация рабочего места. - Подготовка продуктов. - Приготовление фарша для фаршированных овощей. - Приготовление полуфабриката фаршированных овощей. - Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей. - Проведение бракеража. 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
	Зачет	6
	Всего:	120

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебно- лаборатории.

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

Технологическое оборудование: производственные столы, холодильные шкафы, шкаф холодильный низко – температурный ,шкаф жарочный, плита электрическая, электро миксер, 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 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, 2020 – 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 390 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
Тема 1.1. Первичная обработка овощей и грибов.	Экспертное наблюдение учебно-производственного задания. Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.
Тема 1.2. Тепловая кулинарная обработка.	Экспертное наблюдение технологического процесса. Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.
Тема 1.3. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из вареных овощей и грибов.	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.
Тема 1.4. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	Экспертное наблюдение технологического процесса.
Тема 1.5. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей. Подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для обработки традиционных видов овощей. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для первичной обработки овощей и грибов. - Последовательность обработки овощей, грибов, пряностей, подготовка приправ. - Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов. - Определение органолептическим способом основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок. - Проверка органолептическим способом качества овощей и грибов. - Правила хранения овощей и грибов, сроки реализации. - Выполнение техники безопасности. - Соблюдение санитарных норм и правил, личной гигиены. - Выполнение норм рабочего времени. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Защита лабораторной работы.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий. Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для приготовления блюд из традиционных овощей и грибов. - Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов. - Последовательность приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. - Проверка органолептическим способом качество блюд из овощей и грибов. - Сервировка, подача простых блюд и 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Выполнение работ</p>

	<p>гарниров.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление простых блюд и гарниров. - Сроки реализации готовых блюд из овощей и грибов. - Соблюдение техники безопасности. - Соблюдение санитарных норм и правил, личной гигиены. - Выполнение норм рабочего времени. 	<p>по учебной практике.</p> <p>Защита квалификационной практической работы.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<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 учётом 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. - Отчёт 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; 1. – 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: отчёт 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 т 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; 	<ul style="list-style-type: none"> -Портфолио. -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП;

	<p>-Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации;</p> <p>-Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации.</p>	
--	---	--