

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ,
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

р.п. Николаевка
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
И.И. Ларькина / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикГТ
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	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ,
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

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).

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видом профессиональной деятельности Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. обучающийся в ходе освоения учебной практики должен **иметь практический опыт:** приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Целью учебной практики является:

-приобретение обучающимися опыта практической работы по виду профессиональной деятельности Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Задачами учебной практики являются:

-обучение трудовым приемам, операциям по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

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	Содержание учебного материала	Объём часов
--------------------------------	-------------------------------	-------------

модуля, тем		
ПМ.02. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		150
Тема 02.1.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь практический опыт подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. <p>1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Требования по технике безопасности. 2.Организация рабочего места. 3.Прием продуктов. 4.Подготовка сырья. 	<p>6</p> <p>6</p>
Тема 02.1.2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь практический опыт приготовления каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. <p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Приготовление каши гречневой.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места - подготовка продуктов. - подготовка жидкой основы. - варка каши - оформление -бракераж готовой продукции - <p>2.Приготовление каши рисовой рассыпчатой.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка сырья - тепловая обработка продуктов. - приготовление блюда -бракераж готовой продукции - оформление блюд -подача. <p>3.Приготовление каши пшенной.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места -подготовка сырья - тепловая обработка продуктов. - приготовление блюда 	<p>48</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - бракераж готовой продукции - оформление блюд - подача. 4. Приготовление перловой каши. - организация рабочего места - подготовка сырья - тепловая обработка продуктов. - приготовление блюда - бракераж готовой продукции - оформление блюд -подача. 5. Приготовление вязкой рисовой молочной каши. - организация рабочего места - подготовка сырья - тепловая обработка продуктов. - приготовление блюда - бракераж готовой продукции - оформление блюд -подача. 6. Приготовление манной каши молочной вязкой. - организация рабочего места - подготовка сырья - тепловая обработка продуктов. - приготовление блюда - бракераж готовой продукции - оформление блюд -подача. 7. Приготовление каши жидкой овсяной из Геркулеса. - организация рабочего места - подготовка сырья - тепловая обработка продуктов. - приготовление блюда - бракераж готовой продукции - оформление блюд -подача. 8. Приготовление бобовых с жиром и луком. -организация рабочего места - подготовка сырья - тепловая обработка продуктов. - приготовление блюда - бракераж готовой продукции - оформление блюд 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 02.1.3. Готовить и</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь практический опыт приготовления 	<p>30</p>

<p>оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>блюд и гарниров из макаронных изделий. Содержание учебного материала. 1. Приготовление макарон отварных с овощами. -организация рабочего места -подготовка продуктов -варка макаронных изделий -подготовка овощей -доведение до вкуса -бракераж готовой продукции -подача блюд 2. Приготовление макарон с сыром или творогом. -организация рабочего места -подготовка продуктов -варка макаронных изделий -подготовка овощей -доведение до вкуса -бракераж готовой продукции -подача блюд 3. Приготовление макаронника. -организация рабочего места -подготовка продуктов -варка макаронных изделий -доведение до вкуса -бракераж готовой продукции -подача блюд 4. Приготовление Лапшевника. -организация рабочего места -подготовка продуктов -варка макаронных изделий -доведение до вкуса -бракераж готовой продукции -подача блюд 5. Приготовление макарон запеченных с сыром. -организация рабочего места -подготовка продуктов -варка макаронных изделий -доведение до вкуса -бракераж готовой продукции -подача блюд</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 02.1.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>Обучающийся должен: -иметь практический опыт приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога. Содержание учебного материала. 1. Приготовление яичницы-глазуньи.</p>	<p>30</p> <p>6</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов -приготовление яичницы-глазуньи - бракераж готовой продукции. - подача блюд. <p>2. Приготовление омлета натурального.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов -приготовление омлета - бракераж готовой продукции. - подача блюд. <p>3. Приготовление драчены.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов -приготовление драчены - бракераж готовой продукции. - подача блюд. <p>4. Приготовление пудинга из творога</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов -приготовление творожной массы -тепловая обработка - бракераж готовой продукции. - подача. <p>5. Приготовление творожной массы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов -приготовление творожной массы -тепловая обработка - бракераж готовой продукции. - подача. 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 02.1.5. Готовить и оформлять мучные блюда из теста с фаршем</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт приготовления и оформления мучных блюд из теста с фаршем.</p> <p>Содержание учебного материала. 1.Приготовление вареников ленивых с творогом.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов -приготовление творожной массы -тепловая обработка - бракераж готовой продукции. - подача. <p>2.Приготовление сырников.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов 	<p>30</p> <p>6</p> <p>6</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -тепловая обработка - бракераж готовой продукции. - подача. <p>3.Приготовление запеканки из творога.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов -тепловая обработка - бракераж готовой продукции. - подача. 	6
	<p>4. Приготовление блинчиков « Аппетитных» в кляре.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов -подготовка молока. <p>- приготовление теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление фарша -выпекание -бракераж готовой продукции. 	6
	<p>- подача готового соуса.</p> <p>5. Приготовление пудинга творожного.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места -подготовка продуктов -тепловая обработка - бракераж готовой продукции. - подача. 	6
	Зачет	6
	Итого	150

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебно – кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного – кулинарного цеха: производственные столы, холодильный шкаф, шкаф холодильный низко – температурный, шкаф жарочный, плита электрическая, электромиксер, стол разделочный, моечные ванны, мясорубки, настольные весы.

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.

Дидактические материалы:

Альбомы эскизов, натуральные и наглядные пособия, инструкционные карты, технологические карты, плакаты, таблицы, схемы, муляжи, тесты.

3.2. Информационное обеспечение обучения : компьютеры, интерактивная доска, электронные носители, слайды.

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» (в действующей редакции).

2. Типовое положение об образовательном учреждении начального профессионального образования» (утв. постановлением Правительства РФ от 14 июля 2008 г. N 521).

3. Федеральный государственный стандарт по профессии.

4. 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).

5. 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.).

6. Классификаторы социально-экономической информации: [Электронный ресурс]. Форма доступа – <http://www.consultant.ru>

□ 7. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

8. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2001, ОКВЭД); Общероссийский классификатор специальностей по образованию (ОКСО).

9. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 2020 – стр. 74,76-77.

10. В.П Андросов, Производственное обучение профессии «Повар», – Москва.: Академия 2019г.

3.3. Общие требования к организации учебной практики:

Учебная практика проводится по данному модулю в количестве 36 часов.

Профессиональная практика проводится при освоении обучающимся всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в количестве 36 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 в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Экспертное наблюдение учебно – производственного задания. Оценка выполнения практического задания. Выполнение квалификационной работы. Промежуточная аттестация.
Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Экспертное наблюдение технологического процесса. Оценка выполнения практического задания. Проведение бракеража готовой продукции. Выполнение квалификационной работы. Промежуточная аттестация.
Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Экспертное наблюдение технологического процесса. Оценка выполнения практического задания.
Приготовление и оформление простых блюд из яиц, творога.	Экспертное наблюдение учебно – производственного задания. Оценка выполнения практического задания. Проведение бракеража готовой продукции. Выполнение квалификационной работы. Промежуточная аттестация.
Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем.	Экспертное наблюдение учебно – производственного задания. Оценка выполнения практического задания. Проведение бракеража готовой продукции. Выполнение квалификационной работы. Промежуточная аттестация.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА,

ТЕСТА

<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. - Подготовка жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с правилами и технологическими требованиями. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Выполнение работ по учебной и производственной практике. Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления каш и гарниров из круп. - Последовательность выполнения подготовки каш и гарниров в соответствии с технологией приготовления и требованиями техники безопасности. - Выполнение установленных норм времени. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор инвентаря для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; - Подготовка, отдельных компонентов для блюд проверка качества используемых продуктов. - Выполнение работ по приготовлению простых блюд и гарниров в соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности. - Выполнение установленных норм времени. - Соблюдение требований к качеству готовых блюд. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p>

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из яиц и творога - Подготовка сырья для приготовления простых блюд из яиц и творога - Проверка органолептических показателей простых блюд из яиц и творога - Соблюдение норм времени. 	Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Выполнение работ по учебной и производственной практике.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые блюда из теста с фаршем.	<ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем. - Подготовка сырья для приготовления простых блюд из теста с фаршем. - Проверка органолептических показателей простых блюд из теста с фаршем -Соблюдение норм времени 	Выполнение работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Экспертная оценка в результате выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание значимости выбранной профессии; - Объяснение и приведение примеров подтверждающих социальную значимость профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертная оценка; -Практическая работа; -Тестовые задания; -Презентации; -Участие в конкурсах профессионального мастерства.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование своего профессионального развития -Планирование ресурсов; -Определение методов решения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; - Выполнение работ по учебной и производственной практике.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ рабочей ситуации; - Контроль и корректировка своей деятельности; - Оценивание результатов своей деятельности; - Принятие ответственных решений. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; - Выполнение работ по учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> -Поиск информации; -Извлечение и первичная обработка информации. - Обработка информации.. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

		<p>практике;</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>
<p>ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Владение персональным компьютером;</p> <p>-Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -</p> <p>Применение мультимедиа в своей деятельности;</p> <p>-Работа с программами.</p>	<p>-Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий;</p> <p>-Презентации;</p> <p>-Проекты;</p> <p>-Программные продукты.</p>
<p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- Работа в команде(группе);</p> <p>- Эффективное общение; монолог</p> <p>- Эффективное общение (диалог)</p> <p>- Эффективное общение; письменная коммуникация.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;</p> <p>- Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций;</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p>
<p>ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- Подбор соответствующего оборудования и инвентаря;</p> <p>- Подбор соответствующего сырья;</p> <p>- Подготовка технологического оборудования к работе;</p> <p>- Выполнение правил личной гигиены;</p> <p>- Выполнение санитарных требований к производственным помещениям.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий;</p> <p>-Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных навыков.</p>	<p>-Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы;</p> <p>-Обоснование необходимости прохождения воинской службы;</p> <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>	<p>-Портфолио.</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>

