

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

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 / 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	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

УП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

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 видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы** студенты в ходе освоения учебной практики должны **иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.

Целью учебной практики является:

- приобретение студентами опыта практической работы по виду профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы.**

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: 180 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

УП 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.04. Приготовление блюд из рыб.	Обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки рыбного сырья;	180
Тема 04.1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.	Содержание учебного материала:	12
	04.1.1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. 04.1.2. Обработка чешуйчатой рыбы.	6 6
Тема 04.2 . Обработка бесчешуйчатой рыбы.	Содержание учебного материала:	6
	04.2.1. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	6
Тема 04.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала:	30
	04.3.1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки.	6
	04.3.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов для припускания.	6
	04.3.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки.	6
	04.3.4. Маринование рыбы; 04.3.5. Приготовление теста – кляр.	6 6
Тема 04.4. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	Содержание учебного материала:	42
	04.4. 1.Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
	04.4.2. Порционированные котлет и биточков.	6
	04.4.3. Порционированные тефтели и рулета.	6
	04.4.4. Порционированные зразы и тельное.	6
	04.4.5. Порционированные фрикадельки. 04.4.6. Определение требований к качеству полуфабрикатов.	6 12
Тема 04.5. Подготовка рыбы для фарширования.	Содержание учебного материала:	12
	04.5.1. Подготовка рыбы для фарширования. 04.5.2. Рыба для фарширования	6 6
Тема 04.6. Технологический процесс обработки морепродуктов	Содержание учебного материала:	36
	04.6.1. Технологический процесс обработки морепродуктов	6
	04.6.2. Разделка морепродуктов	6
	04.6.3. Разделка морепродуктов – креветки, кальмары. 04.6.4. Разделка морепродуктов – раков,	6 6

	омары. 04.6.5. Разделка морепродуктов – мидии, трепанги.	6
	04.6.6. Подготовка для кулинарного использования.	6
Тема 04.7.	Содержание учебного материала:	12
Технология приготовления рыбы отварной и припущенной.	04.7.1. Технология приготовления рыбы отварной.	6
	04.7.2. Технология приготовления рыбы припущенной.	6
Тема 04.8.	Содержание учебного материала:	12
Технология приготовление рыбы, жареной основным способом, рыбы, запеченной по – русски.	04.8.1. Технология приготовление рыбы, жареной основным способом,	6
	04.8.2. Технология приготовление рыбы, запеченной по – русски.	6
Тема 04.9.	Содержание учебного материала:	6
Технология приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	04.9. 1.Технология приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6
Тема 04.10.	Содержание учебного материала:	6
Технология приготовление холодных рыбных блюд и закусок.	04.10.1.Технология приготовление холодных рыбных блюд и закусок.	6
Зачет		6
Всего часов:		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

Технологическое оборудование: 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.

Оборудование лаборатории и рабочих мест: альбомы, натуральные и наглядные пособия, инструкционные карты, технологические карты, плакаты, таблицы, схемы, муляжи, карточки задания, тесты, эталонные изделия, слайды, информационный материал по профессии, методические разработки по теме учебной программы, перечень учебно – производственных работ, 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. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 1997 – 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 120 часов.

Профессиональная практика проводится при освоении студентами всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в количестве 40 часов.

Учебная практика проводится в форме организации учебных бригад, урочная форма, индивидуальная, активными методами обучения.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. Обработка рыбы с костным скелетом.	- Экспертное наблюдение учебно-производственного задания. - Зачет. - Проверочная работа.
2. Подготовка или приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	- Экспертное наблюдение учебно-производственного задания. - Зачет. - Проверочная работа.
3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	- Экспертное наблюдение учебно-производственного задания. - Зачет. - Проверочная работа.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для обработки рыбы с костным скелетом. - Подготовка и безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом. - Подготовка сырья для приготовления блюд. - Выполнение операций по обработке рыбы: (размораживание, вымачивание, разделка (в целом виде, на порционные куски, на филе-пластование)). 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.</p>
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. -Соблюдение техники безопасности и санитарных правил. Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы. - Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов из рыбы. - Соблюдение температурного режима и срока хранения полуфабрикатов из рыбы. - Оценка качества приготовленных полуфабрикатов для определенных блюд. 	<p>Экспертная оценка наблюдения в ходе работы.</p> <p>Защита практической работы.</p> <p>Выполнение работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p>

скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - Чёткое выполнение последовательных технологических операций при приготовлении простых блюд - Владение вариантами оформления блюд из рыбы. - Уверенное применение способов сервировки. - Определение органолептических показателей простых блюд из рыбы. - Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых блюд из рыбы. - Выполнение норм рабочего времени. 	<p>Выполнение работ 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
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<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.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	<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.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ рабочей ситуации; 1. – Выбор средств контроля; - Контроль и корректировка своей деятельности; - Оценивание результатов своей 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Экспертное наблюдение и оценка практических

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение функциональных обязанностей; -Принятие ответственных решений. 	<p>работ на учебной и производственной практике.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Портфолио обучающегося с практики: отчёт о проделанной работе, оценка работодателей. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК.4.Осуществляют поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<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.
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<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.
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<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.
ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<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.
ОК.8. Исполнять воинскую	<ul style="list-style-type: none"> -Объяснение о применении знаний и умений в области 	<ul style="list-style-type: none"> -Портфолио. -Экспертное наблюдение в

<p>обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков.</p>	<p>профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>ходе формализованных образовательных ситуаций.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП;
--	--	--