


**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  
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

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	9
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	10

## **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, мясопродуктов 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	Объём часов
<b>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>		<b>150</b>
<b>1. Кулинарная обработка мяса</b> <b>2. Кулинарная обработка</b> <b>птицы.</b> <b>3. Первичная обработка мяса.</b> <b>4. Первичная обработка</b> <b>домашней птицы.</b> <b>5. Обработка субпродуктов</b> <b>мяса.</b> <b>6. Обработка субпродуктов</b> <b>птицы.</b>	<b>1. Механическая кулинарная</b> <b>обработка мяса, мясных продуктов и</b> <b>домашней птицы</b> Обучающийся должен: - <b>иметь практический опыт:</b> <b>обработки сырья из мяса и</b> <b>домашней птицы.</b>	<b>36</b>  6 6 6 6 6 6
<b>7. Приготовление мясных</b> <b>полуфабрикатов.</b> <b>8. Приготовление</b> <b>полуфабрикатов из домашней</b> <b>птицы.</b> <b>9. Нарезка полуфабрикатов.</b> <b>10. Нарезка порционных</b> <b>полуфабрикатов.</b> <b>11. Нарезка мелкокусковых</b> <b>полуфабрикатов.</b> <b>12. Приготовление</b> <b>натуральных полуфабрикатов.</b> <b>13. Приготовление</b> <b>панированных полуфабрикатов.</b> <b>14. Приготовление</b> <b>маринованных</b> <b>полуфабрикатов.</b> <b>15. Приготовление рубленых</b> <b>полуфабрикатов.</b>	<b>2. Полуфабрикаты из мяса и</b> <b>домашней птицы.</b> Обучающийся должен: - <b>иметь практический опыт:</b> <b>обработки и приготовления</b> <b>основных полуфабрикатов из мяса,</b> <b>мясопродуктов и домашней птицы.</b>	<b>54</b>  6 6 6 6 6 6 6 6
<b>16. Приготовление гуляша.</b> <b>17. Приготовление плова.</b> <b>18. Приготовление печени по-</b> <b>строгановски</b> <b>19. Приготовление жаркое.</b> <b>20. Приготовление отбивной.</b>	<b>3. Приготовление и оформление</b> <b>простых блюд из мяса и мясных</b> <b>продуктов.</b> Обучающийся должен: - <b>иметь практический опыт:</b> <b>приготовления и оформления блюд</b> <b>из мяса и мясных продуктов.</b>	<b>30</b>  6 6 6 6 6
<b>21. Приготовление котлет.</b> <b>22. Приготовление тефтелей.</b> <b>23. Приготовление биточков.</b> <b>24. Приготовление котлеты</b> <b>полтавской.</b>	<b>4. Приготовление и оформление</b> <b>простых блюд из домашней птицы.</b> Обучающийся должен: - <b>иметь практический опыт:</b> <b>приготовления и оформления блюд</b> <b>из домашней птицы.</b>	<b>24</b>  6 6 6 6

	<b>Зачёт</b>	<b>6</b>
	<b>Всего:</b>	<b>150</b>

### **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. Скакун 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	Основные показатели	Формы и методы
------------	---------------------	----------------

(освоенные профессиональные компетенции)	оценки результата	контроля и оценки
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места повара для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- Выполнение работ по обработке мяса для полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями и соблюдения техники безопасности.</li> </ul>	<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"> <li>- Организация рабочего места повара для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- Определение качества сырья для приготовления основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</li> <li>- Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы в соответствии с ассортиментом и соблюдением правил техники безопасности.</li> </ul>	<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"> <li>- Уверенность и точность владения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и мясных продуктов</li> <li>- Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.</li> <li>- Уверенность владения способами оформления.</li> <li>- Самостоятельное</li> </ul>	<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</p>

	<p>выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение установленных норм времени</li> <li>- Соблюдение требований безопасности труда</li> </ul>	<p>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"> <li>- Уверенность и точность овладения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и домашней птицы.</li> <li>- Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.</li> <li>- Уверенность владения способами оформления</li> <li>- Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса.</li> <li>- Выполнение установленных норм времени.</li> <li>- Соблюдение требований безопасности труда.</li> </ul>	<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"> <li>- Обоснование выбора профессии.</li> <li>- Участие в мероприятиях профессиональной направленности.</li> <li>- Планирование своего профессионального развития.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эссе.</li> <li>- Портфолио обучающегося.</li> <li>- Презентации.</li> </ul>
--	---	--

<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение задач деятельности с учетом целей.</li> <li>- Определение методов и способов достижения профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.</li> <li>- Выполнение работ по учебной и производственной практике.</li> <li>- Портфолио обучающегося с практики: отчет о проделанной работе, оценка работодателей.</li> <li>- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>
<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"> <li>- Анализ рабочей ситуации.</li> <li>- Выбор средств контроля.</li> <li>- Контроль и корректировка своей деятельности.</li> <li>- Оценивание результатов своей деятельности.</li> <li>- Выполнение функциональных обязанностей.</li> <li>- Принятие ответственных решений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике.</li> <li>- Портфолио обучающегося с практики: отчет о проделанной работе, оценка работодателей.</li> <li>- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>
<p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Поиск информации.</li> <li>- Извлечение и первичная обработка информации.</li> <li>- Использование информации как средства выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.</li> <li>- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>
<p>ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владение персональным компьютером.</li> <li>- Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач.</li> <li>- Применение мультимедиа в своей деятельности.</li> <li>- Работа с программами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий.</li> <li>- Презентации.</li> <li>- Проекты.</li> <li>- Программные продукты.</li> </ul>
<p>ОК.6. Работать в</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование.</li> </ul>

<p>команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами. - Владение техникой общения.</p>	<p>-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -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. - Подбор соответствующего сырья. - Подготовка технологического оборудования к работе. - Выполнение правил личной гигиены. - Выполнение санитарных требований к производственным помещениям.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий. -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. -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>	<p>-Портфолио.  -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>