




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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

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	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

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 **УП 06**

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок обучающийся в ходе освоения учебной практики должен **иметь практический опыт:** приготовления холодных блюд и закусок.

Целью учебной практики является:

-приобретение обучающимися опыта практической работы по приготовлению холодных блюд и закусок.

Задачами учебной практики являются:

-обучение трудовым приемам, операциям по приготовлению холодных блюд и закусок, 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: 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».

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.06. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок.		120
1. Организация рабочего места, техника безопасности. 2. Приготовление бутербродов с рыбными гастрономическими продуктами. 3. Приготовление канапе с паюсной икрой. 4. Приготовление закрытых бутербродов. 5. Приготовление открытых бутербродов с разными продуктами.	1. Приготовление простых и сложных бутербродов. Обучающийся должен: - иметь практический опыт подготовки сырья и приготовления простых и сложных бутербродов. Содержание учебного материала: - организация рабочего места - подготовка продуктов - подготовка рыбных гастрономических продуктов - приготовление бутербродов - оформление - бракераж готовой продукции	30
6. Приготовление салата из свежих помидор и огурцов. 7. Приготовление винегрета овощного. 8. Приготовление салата из варёных овощей. 9. Приготовление салата с гастрономическими продуктами.	2. Приготовление и оформление салатов из вареных и сырых овощей. Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления салатов из вареных и сырых овощей. Содержание учебного материала. - организация рабочего места - подготовка продуктов. - нарезка овощей. - заправка - оформление - бракераж готовой продукции -	24
10. Приготовление яичной каши с мясными продуктами. 11. Приготовление грибов в соусе. 12. Приготовление помидор фаршированных мясным салатом. 13. Приготовление фаршированных яиц.	3. Приготовление и оформление простых холодных закусок из овощей, яиц, грибов. Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Содержание учебного материала. - организация рабочего места - подготовка продуктов - варка яиц с молоком - подготовка гренок - бракераж готовой продукции - подача блюд	24
14. Приготовление салата рыбного. 15. Приготовление рулета из сельди. 16. Приготовление сома с уксусом. 17. Приготовление мясного рулета. 18. Приготовление заливного. 19. Приготовление паштета.	4. Приготовление и оформление холодные блюда из рыбы и мяса. Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления и оформления простых холодных блюд из рыбы и мяса. Содержание учебного материала. - организация рабочего места - подготовка продуктов - очистка рыбы - приготовление блюда - бракераж готовой продукции. - подача блюд.	36
20. Зачет		6
	Всего	120

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.

Дидактические материалы:

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

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

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

3.3. Общие требования к организации учебной практики:

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе и реализуется к в количестве 120 часов. Профессиональная практика проводится при освоении обучающимися всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и в количестве 89 часов.

Учебная практика проводится активными методами обучения в форме организации учебных бригад, урочной, звеньевой.

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 бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Экспертное наблюдение учебно – производственных заданий. Оценка выполнения практического задания.
Приготовление и оформление салатов.	Экспертное наблюдение учебно – производственного задания. Оценка выполнения практического задания.
Приготовление и оформление простых холодных закусок	Экспертное наблюдение учебно – производственного задания. Оценка выполнения практического задания.
Приготовление и оформление простых холодных блюд.	Экспертное наблюдение учебно – производственного задания. Оценка выполнения практического задания.