


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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

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 НикТТ  
*Я.У. Юнушев* / Я.У. Юнушев /  
«05» 09 2023 г.



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

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	18

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 в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций.

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видами профессиональной деятельности Приготовление сладких блюд и напитков, обучающийся в ходе освоения учебной практики должен **иметь практический опыт:**

приготовление сладких блюд; приготовление напитков;

**Целью учебной практики** является:

- приобретение обучающимися опыта по виду профессиональной деятельности Приготовление сладких блюд и напитков.

**Задачами учебной практики** (производственного обучения) являются:

- обучение 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;

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

профессионального модуля, тем		часов
<b>ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.</b>		<b>150</b>
<b>Тема 07.1. Сладкие блюда.</b>	<p>Обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> приготовление сладких блюд;</p> <p><b>Содержание учебного материала:</b> 07.1.1. Приготовление компотов из сухих фруктов и ягод; 07.1.2. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод; 07.1.3. Приготовление компота из консервированных фруктов; 07.1.4. Приготовление киселей из клюквы; 07.1.5. Приготовление киселя молочного; 07.1.6. Приготовление желе; 07.1.7. Приготовление многослойного желе; 07.1.8. Приготовление мусса яблочного (на манной крупе); 07.1.9. Приготовление самбука абрикосового; 07.1.10. Приготовление крема ванильного из сметаны; 07.1.11. Приготовление гренок; 07.1.12. Приготовление пудинга сухарного; 07.1.13. Приготовление шарлотки яблочной; 07.1.14. Приготовление баннанового десерта; 07.1.15. Приготовление киселя из концентрата; 07.1.16. Приготовление яблоки жареные в тесте; 07.1.17. Приготовление десерта «Апельсиновый».</p>	<b>102</b>
<b>Тема 07.2. Напитки.</b>	<p><b>иметь практический опыт:</b> приготовление напитков;</p> <p><b>Содержание учебного материала:</b> <b>Приготовление и оформление горячих напитков</b> 07.2.1. Приготовление чая; 07.2.2. Приготовление кофе по-восточному; 07.2.3. Приготовление шоколада; <b>Приготовление и оформление холодных напитков</b> 07.2.4. Приготовление кофе -гляссе; 07.2.5. Приготовление напитка «Петровский»; 07.2.6. Приготовление малинового айс-крема; 07.2.7. Приготовление ананасового фраппе;</p>	<b>48</b>

	07.2.8.Приготовление коктейля «лимонад»;	
	<b>Итого:</b>	<b>150</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Программа учебной практики реализуется в учебно-кулинарном цехе.

---

**Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест цеха:** Технологическое оборудование: производственные столы, холодильные шкафы, шкаф холодильный низко – температурный, шкаф жарочный, плита электрическая, электромиксер, 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, класная доска, комплект оборудования и инвентаря.

**Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:** альбомы, натуральные и 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. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 2020г. – 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 150 часов.

Профессиональная практика проводится при освоении обучающимся всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в количестве 180 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
Приготовление сладких блюд.	Экспертное наблюдение учебно-производственного задания. Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.
Приготовление напитков.	Экспертное наблюдение технологического процесса. Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.