**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

р.п. Николаевка

2020г.

# **C:\Users\Master321\Desktop\IMG_20210430_130610.jpg**

#

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

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | стр. 4 |
| **2. результаты освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 5 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 6 |
| **4 условия реализации ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 8 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения пРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  | 9 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа производственной 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. **Цели и задачи производственной практики.**

**Целью производственной практики** является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;

- комплексное освоение студентами видов профессиональной деятельности **Приготовление блюд из овощей и грибов**,по профессии «Повар»

**Задачами производственной практики** являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой профессии;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация студентов к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 30 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».

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 **ПП 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем |  Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.** |  | **30** |
| **Тема 01.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Подготовку пряностей и приправ.** | 01.1.1**.** Приготовление гарниров из тыквенных и томатных овощей.01.1.2. Приготовление блюд из листовых и пряных овощей.01.1.3. Приготовление блюд из плодовых, салатных и десертных овощей.01.1.4. Приготовление блюд из капустных и луковых овощей.01.1.5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. | **12**22233 |
| **Тема 01.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.** | 01.2.1. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре, капуста отварная с маслом.01.2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: шницель из капусты, картофель фри. 01.2.3. Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные котлеты, картофельный рулет.01.2.4. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей: баклажаны, кабачки.01.2.5. Технология приготовления блюд из тушенных овощей: овощное рагу, картофельная запеканка. | **18**24444 |
|  | **Итого:** | **30** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Общие требования к организации производственной практики**. Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки студентов. По итогам производственной практики сдается письменная квалификационная работа и практическое задание по заданной теме.

Производственная практика проводится на предприятиях деятельность которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе прямых договоров между образовательными учреждением и предприятием, куда направляются студенты. Направление деятельности предприятия должно соответствовать профилю подготовки студентов.

На основании результатов характеристик с место практики, дневников студентов, результатов практических работ выставляются оценки, и присваивается разряд.

**3.2. Характеристика рабочих мест:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые инструменты (приспособления) |
| Холодный цех. | Холодильный шкаф, производственные столы, моечные ванны, соковыжималка.  | Лотки, щипцы, формы, лопатки – нижи, весы, порционные тарелки. |
| Горячий цех. | Плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрница, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи. | Сита, дуршлаг, шумовка, ковши – сочки, черпак, цедилки, лопатка поварская, вилка поварская, кастрюли. |
| Овощной цех.  | Овоще моечная машина, овощерезательная, производственные столы, овощечистки. | Кастрюли, ножи, разделочные дочки, лотки, дуршлаг. |

* 1. **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.

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители, слайды, презентации.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 |
| Тема 01.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Подготовку пряностей и приправ. | Экспертное наблюдение учебно-производственного задания.Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики. |
| Тема 01.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Экспертное наблюдение технологического процесса.Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики. |

# **5. Контроль и оценка результатов освоения пРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей. Подготовку пряностей и приправ.  | - Организация рабочего места повара для обработки традиционных видов овощей. - Выбор производственного инвентарь и оборудования для первичной обработки овощей и грибов.- Последовательность обработки овощей, грибов, пряностей, подготовка приправ. - Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов.- Определение органолептическим способом основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.- Проверка органолептическим способом качества овощей и грибов.- Правила хранения овощей и грибов, сроки реализации.- Выполнение техники безопасности.- Соблюдение санитарных норм и правил, личной гигиены.- Выполнение норм рабочего времени. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.Экспертное наблюдение и оценкавыполнения работ по учебной и производственной практике.Защита лабораторной работы.Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - Организация рабочего места повара для приготовления блюд из традиционных овощей и грибов.- Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов.- Последовательность приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. - Проверка органолептическим способом качество блюд из овощей и грибов.- Сервировка, подача простых блюд и гарниров.- Оформление простых блюд и гарниров.- Сроки реализации готовых блюд из овощей и грибов.- Соблюдение техники безопасности. - Соблюдение санитарных норм и правил, личной гигиены.- Выполнение норм рабочего времени. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.Экспертное наблюдение и оценкавыполнения работ по учебной и производственной практике.Выполнение работ по учебной практике.Защита квалификационной практической работы.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | - Обоснование выбора профессии.-Участие в мероприятиях профессиональной направленности. - Планирование своего профессионального развития. |  -Эссе.- Портфолио обучающегося.- Презентации. |
| ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем  | **-**Определение задач деятельности с учётом целей**;****-**Определение методов и способов достижения профессиональных задач; | -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 контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -Анализ рабочей ситуации;1. – Выбор средств контроля;

-Контроль и корректировка своей деятельности;- Оценивание результатов своей деятельности;- Выполнение функциональных обязанностей;  -Принятие ответственныхрешений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике.-Портфолио обучающегося с практики: отчёт о проделанной работе, оценка работодателей.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -Поиск информации;-Извлечение и первичная обработка информации;-Использование информации как средства выполнения профессиональных задач | -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 | -Владение персональным компьютером;-Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач;-Применение мультимедиа в своей деятельности;-Работа с программами  | -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий.-Презентации.-Проекты.-Программные продукты. |
| ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами**;**- Владение техникой общения  |  -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 | -Подбор соответствующего оборудования и инвентаря;-Подбор соответствующего сырья;-Подготовка технологического оборудования к работе;- Выполнение правил личной гигиены;- Выполнение санитарных требований к производственным помещениям. | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий.-Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков. | -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. | -Портфолио.-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП; |