**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

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** | 8 |
| **4 условия реализации ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 10 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 11 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

* 1. **Область применения программы**

 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.

 **1.2.Цели и задачи производственной практики.**

 **Целью производственной практики** является:

- формирование общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю;

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: **приготовление супов и соус**ов, освоение обучающимися **практического опыта** по данному виду деятельности

 **Задачами производственной практики** являются:

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

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

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

 **1.3.Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 90 часа.**

**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**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем |  Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.03.Приготовление****основных супов и соусов.** |  | **90** |
| **Тема 03.1 Технология приготовления основных супов.** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**- приготовления основных видов супов.**Содержание учебного материала.** **03.1.1Приготовление бульонов и отваров.** - Организация рабочего места для приготовления бульонов и отваров. -Подготовка продуктов. -.Приготовление бульона. -.Приготовление отвара. -.Бракераж готовой продукции.**03.1.2. Приготовление борща флотского** .Организация рабочего места при приготовлении борща флотского. -.Подготовка продуктов. -Подготовка свеклы. -.Тепловая подготовка продуктов. -. Приготовление борща. -.Бракераж готовой продукции. -. Подача готового блюда.**03.1.3. Приготовление щей – по уральски**. - Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении борща флотского. - Подготовка продуктов. - Тепловая подготовка продуктов. - Приготовление щей – по уральски. -Бракераж готовой продукции. -Подача готового блюда.**03.1.4.Приготовление солянки рыбной** **-** Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении солянки рыбной. - Подготовка продуктов. - Приготовление рыбного бульона. - Тепловая подготовка продуктов. - Приготовление солянки рыбной. - Бракераж готовой продукции. - Подача готового блюда.**03.1.5.** **Приготовление супа – пюре из печени** - Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении супов – пюре. - Подготовка продуктов.- Приготовление жидкой основы супа. - Приготовление белого соуса. -. Протирание и соединение компонентов. - Приготовление льезона. - Бракераж готовой продукции.- Подача готового блюда.**03.1.6. Приготовление прозрачного бульона с профитролями**. **-** Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении бульона с профитролями. - Подготовка продуктов. - Приготовление профитролей из заварного теста.- Приготовление бульона. - Приготовление «оттяжки». - Осветление бульона. - Бракераж готовой продукции. - Подача готового блюда.**03.1.7 Приготовление холодных щей зеленых с яйцом.** - Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении холодных супов. - Подготовка сырья. - Приготовление жидкой основы. - Оформление блюда. - Бракераж готовой продукции. - Подача готового блюда.**03.1.8. Приготовление рассольника**- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении рассольника. - Подготовка сырья. - Приготовление жидкой основы. - Оформление блюда. - Бракераж готовой продукции. - Подача готового блюда.**03.1.9. Приготовление супа с макаронными изделиями.**- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении супа с макаронными изделиями. - Подготовка сырья. - Приготовление жидкой основы. - Оформление блюда. - Бракераж готовой продукции. - Подача готового блюда. | **54**666 |
| 666666 |
| **Тема 03.2. Технология приготовления основных холодных и горячих соусов.** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** приготовления основных холодных и горячих соусов.**03.2.1Приготовление соуса красного с луком и горчицей**.- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов красных и его производных.- Приготовление красной мучной пассировки.- Приготовление пассированных овощей.- Подготовка горчицы.- Приготовление соуса.- Бракераж готовой продукции.**03.2.2Приготовление соуса белого парового**- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов белых и его производных.- Приготовление белой мучной пассировки.- Приготовление пассированных овощей.- Приготовление соуса.- Бракераж готовой продукции. **03.2.3.Приготовление соуса молочного с луком**.- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов молочных и его производных.- Приготовление белой мучной пассировки жировым способом.- Подготовка молока.- Приготовление соуса молочного с луком.- Бракераж готовой продукции.**03.2.4. Приготовление соуса сметанного с хреном**- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов сметанных и его производных.- Приготовление белой мучной пассировки жировым способом.- Подготовка сметаны.- Подготовка хрена.- Приготовление соуса сметанного с хреном.- Бракераж готовой продукции. **03.2.5. Приготовление соуса сладкого абрикосового.**- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов сладких и его производных.- Подготовка продуктов для приготовления соуса.- Приготовление абрикосового соуса.- Бракераж готовой продукции.**03.2.6. Приготовление соуса красного основного.**- Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении соусов и его производных.- Подготовка продуктов для приготовления соуса.- Приготовление соуса.- Бракераж готовой продукции. | **36**666666 |
|  |  Всего часов | **90** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 **3.1.Общие требования к организации производственной практики:**

Производственная практика проводится при освоении обучающимися всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовывается концентрированно в количестве 90 часов. Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся. По итогам производственной практики сдается практическое задание по заданной теме. На основании результатов характеристик с мест практики, дневников обучающихся, практических работ, выставляется оценка и присваивается разряд.

Места прохождения производственной практики: ОАО кафе «Загон», ОАО кафе «Автостоп», ЧП Афанасьев кафе « Островок», ЧП Багапов кафе «Престиж», МОУ Николаевская СОШ (столовая), ЦРБ столовая, ОАО «Симбирские курорты» Белое озеро, санаторий «Прибрежный», оздоровительный лагерь «Жемчужина», оздоровительный лагерь «Родник».

 **3.2. Характеристика рабочих мест**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые инструменты (приспособления) |
| Горячий цех | Плита электрическаяЖарочный шкафСтолы производственныеПищеварочный котелЭлектро сковородаФритюрницаСтеллажХолодильный шкафВесы настольные | Котлы наплитныеСковородкиКастрюлиЛожки мерныеШумовкиСита протирочныеМискиИгла поварскаяПротивниВеселкиСотейникиДуршлагВенчикКомплект ножей |

**3.3.Информационное обеспечение обучения**: компьютеры, интерактивная доска, электронные носители, слайды.

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. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

11.Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2001, ОКВЭД); Общероссийский классификатор специальностей по образованию (ОКСО).

 12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар», часть 2. Супы, соусы – Москва.: Академия 2018г.

13. Кушнер Ю.З. «Воспитательная деятельность мастера производственного обучения» - М. Издательский центр. АПО 2020г.

14. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и

таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 2018– стр. 74,76-77.

15.ТатарскаяЛ.Л, Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: М.: «Академия» 2019г.

16. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.: ИЦ « Академия».2019г.

17. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011-2000: Екатеринбург ИД «Урал Юр Издат» 2020г.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателем профессионального цикла в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения учащимися производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенный практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Приготовление основных супов и соусов | Экспертное наблюдение производственных работ.Оценка результата выполнения производственных заданий.Экзамен квалификационный. |

|  |
| --- |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов** |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. | 1. Организация рабочего места для приготовления бульонов и отваров; 2 Выполнение технических требований к качеству сырья для приготовления бульонов и отваров. 3. Выполнение работ по приготовлению бульонов и отваров. 4. Соблюдение требований к качеству. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Выполнение работ по учебной и производственной практике.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.. |
| ПК3.2. Готовить основные супы. |  1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления основных супов. 2. Выполнение работ по приготовлению основных супов в соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.3. Выполнение установленных норм времени.4. Соблюдение требований к качеству готовых супов. |  Выполнение работ по учебной и производственной практике.Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |
| ПК3.3Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов. | 1. Организация рабочего места для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. 2. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. 3. Выполнение установленных норм времени. | Выполнение работ по учебной и производственной практике.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |
|  ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы. |  1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления простых холодных горячих соусов. 2. Выполнение работ по приготовлению простых холодных и горячих соусов соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.3. Выполнение установленных норм времени.4. Соблюдение требований к качеству готовых соусов. | Выполнение работ по учебной и производственной практике.Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | -Понимание значимости выбранной профессии;-Объяснение и приведение примеров. подтверждающих социальную значимость профессии;  | -Экспертная оценка;- Практическая работа;-Тестовые задания;- Презентации; -Участие в конкурсах профессионального мастерства. |
| ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых | **-**Планирование деятельности**;**-Планирование ресурсов**;****-**Определение методов решения профессиональных задач; | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;- Выполнение работ по учебной и производственной практике.  |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -Анализ рабочей ситуации;-Контроль и корректировка своей деятельности;–Оценивание результатов своей деятельности;–Принятие ответственных решений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; -Выполнение работ по учебной и производственной практике ;-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -Поиск информации;-Извлечение и первичная обработка информации;-Обработка информации. | -Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике; -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. | Работа в команде (группе)**;**-.Эффективное общение: монолог-.Эффективное общение: диалог-.Эффективное общение: письменная коммуникация | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;-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; |