**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ** **МЯСА**

**И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.**

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** | 7 |
| **4 условия реализации ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 9 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 10 |

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ** **МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.**

* 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.

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

 **Целью производственной практики** является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;

- комплексное освоение студентами видом профессиональной деятельности

**Задачами производственной практики** являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов вида профессиональной деятельности **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**.

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 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 производственной 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объёмчасов |
| **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  |  | **150** |
| Тема 05.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы. **1. Кулинарная обработка мяса****2.** **Кулинарная обработка мясных продуктов** **3. Кулинарная обработка домашней птицы.****4. Первичная обработка мяса.****5. Первичная обработка домашней птицы.** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**Кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицыСодержание учебного материала:- последовательность операций деления на отруба- разделка, обвалка, жиловка, зачистка- сортировка- обработка субпродуктов по категориям- замачивание, промывание, вырезание кровеносных сосудов, удаление пленок- обработка домашней птицы: размораживание, опаливание, потрошение, промывание, обсушивание.- обработка субпродуктов птицы: ошпаривание, ощипывание перьев, опаливание, удаление пеньков, - удаление сгустков крови, промывание. | **30****6****6****6****6****6** |
| Тема 05.2 Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.**6. Приготовление порционных полуфабрикатов.****7. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.****8. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.****9. Приготовление полуфабрикатов из птицы.** **10. Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов.****11. Нарезка порционных** **полуфабрикатов.****12. Нарезка мелкокусковых полуфабрикатов.****13. Приготовление натуральных полуфабрикатов.****14. Приготовление панированных полуфабрикатов.****15. Приготовление маринованных полуфабрикатов.****16.** **Приготовление рубленых полуфабрикатов.****17. Приготовление шпигованных полуфабрикатов.** |  **Обучающийся должен иметь практический опыт**:Использования приемов обработки и нарезки при приготовлении мясных полуфабрикатов: - последовательность операций деления на отруба- разделка, обвалка, жиловка, зачистка- сортировка- обработка субпродуктов по категориям- замачивание, промывание, вырезание кровеносных сосудов, удаление пленок- обработка домашней птицы: размораживание, опаливание, потрошение, промывание, обсушивание.- обработка субпродуктов птицы: ошпаривание, ощипывание перьев, опаливание, удаление пеньков, - удаление сгустков крови, промывание. | **72****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6****6** |
| Тема 05.3 Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов.**18. Приготовление антрекота.****19. Приготовление филе.****20. Приготовление лангета.****21. Приготовление шницеля.****22. Приготовление окороков куриных фаршированные.** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**Приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов:- последовательность операций  | **30****6****6****6****6****6** |
| Тема 05.4 Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.**23. Приготовление котлет.****24. Приготовление тефтелей.****25. Приготовление биточков.** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**Приготовления и оформления блюд из домашней птицы.- последовательность операций   | **18****6****6****6** |
| **Всего часов:** | **150**  |

**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 60 часов. Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся. По итогам производственной практики сдается письменная квалификационная работа и практическое задание по заданной теме. На основании результатов характеристик с мест практики, дневников обучающихся, практических работ, письменных работ выставляется оценка и присваивается разряд.

**3.2. Характеристика рабочих мест** (на которых обучающиеся будут проходить практику):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые инструменты (приспособления) |
| Мясной (заготовочный) цех | Мясорубка, фаршемешалка, холодильный шкаф, рабочие столы, ванны, колоды для разруба мяса, котлетные и пельменные автоматы. | Топор, набор ножей, костепилки. |
| Горячий цех | Электроплита, жарочный шкаф, | Лопаточки, поварская вилка, сито, вилки, шумовки, противни, сковороды, жаровни,котлы,кастрюли,сотейники,порционные сковороды, разделочные доски. |
| Соусное отделение | Пищеварочные котлы, электросковороды. | Соусные ложки, лопатки, кастрюли. |

**3.3.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](http://base.garant.ru/193584/##) 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 производственной 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](http://www.edu.ru/db-mon/mo/Data/d_09/m674.html)).

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.

**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 |
| Обработка сырья из мяса и домашней птицы.Соблюдение техники безопасности. | Экспертное наблюдение выполнения работОценка выполнения практического задания |
| Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  | Выполнение работ по учебной производственной практике.Экспертное наблюдение выполнения работОценка 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 занятийСоставление технологических и калькуляционных карт.Экспертное наблюдение в и оценка выполнения практического заданияПроведение бракеража готовой продукцииПромежуточная аттестация |

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | - Организация рабочего места повара для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.- Выполнение работ по обработке мяса для полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями и соблюдения техники безопасности. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике. |
| ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | - Организация рабочего места повара для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.- Определение качества сырья для приготовления основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.- Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы в соответствии с ассортиментом и соблюдением правил техники безопасности. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Экспертная оценка хода выполнения практического задания, результата выполнения практического задания в учебной и производственной практике. |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов | - Уверенность и точность владения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и мясных продуктов- Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.- Уверенность владения способами оформления.- Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса- Выполнение установленныхнорм времени- Соблюдение требований безопасности труда | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики. |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | - Уверенность и точность овладения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и домашней птицы.- Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.- Уверенность владения способами оформления- Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса.- Выполнение установленных норм времени.- Соблюдение требований безопасности труда. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 учетом 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: отчет 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.- Выбор средств контроля.- Контроль и корректировка своей деятельности.- Оценивание результатов своей деятельности.- Выполнение функциональных обязанностей.- Принятие ответственных решений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике.- Портфолио обучающегося с практики: отчет 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 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. |