**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

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** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 7 |
| **4 условия реализации ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 14 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 18 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственой 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 **ПП 07** **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций.

* 1. **Цели и задачи производственной практики.**

**Целью производственной практики** является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;

- комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности приготовление сладких блюд и напитков по профессии «Повар»

**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. **Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 180 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.** | | **180** |
| **Тема 07.1 Сладкие блюда.** | **Содержание учебного материала:**  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 компотов из быстро мороженных плодов и ягод; 07.1.5. Приготовление киселя из клюквы;  07.1.6. Приготовление киселя молочного;  07.1.7. Приготовление желе;  07.1.8. Приготовление многослойного желе;  07.1.9. Приготовление мусса яблочного (на манной крупе);  07.1.10. Приготовление самбука абрикосового;  07.1.11. Приготовление крема ванильного из сметаны;  07.1.12. Приготовление гренок;  07.1.13. Приготовление пудинга сухарного;  07.1.14. Приготовление шарлотки яблочной;  07.1.15. Приготовление баннанового десерта;  07.1.16. Приготовление киселя из концентрата;  07.1.17. Приготовление яблоки жареные в тесте;  07.1.18. Приготовление десерта «Апельсиновый».  07.1.19.Приготовление салата из дыни.  07.1.20. Приготовление фруктового десерта. |  |
| **Тема 07.2 Напитки.** | ***Приготовление и оформление горячих напитков***  07.2.1. Приготовление чая;  07.2.2. Приготовление кофе по-восточному;  07.2.3. Приготовление кофе со взбитыми сливками «по- венски».  07.2.4. Приготовление какао;  07.2.5. Приготовление шоколада;  ***Приготовление и оформление холодных напитков***  07.2.6.Приготовление кофе-гляссе;  07.2.7.Приготовление напитка «Петровский»;  07.2.8.Приготовление малинового айс-крима;  07.2.9.Приготовление ананасового фраппе;  07.2.10.Приготовление коктейля «Привет!». | **60** |
|  | **Итого:** | **180** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

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.

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

На основании результатов характеристик с место практики, дневников обучающихся, 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. |

* 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,2020г – 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 |
| 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. |