**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,**

**МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа производственной 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 хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций.

**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:, освоение обучающимися **практического опыта** по данному виду деятельности

**Задачами производственной практики** являются:

- закрепление и совершенствование обучающимися приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;

- 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: 240 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**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | 240 |
| Тема 08.1 Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** приготовления дрожжевого теста и изделий из него  **Содержание учебного материала:**  **08.2.1. Приготовление теста для оладий.**  **08.2.2.Приготовление блинного теста.**  **08.1.3.Приготовление хлеба домашнего**  1.Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение технологического процесса при приготовлении дрожжевого теста правила техники безопасности и санитарных норм, определение качества теста.  3.Выполнение технологического процесса при приготовлении хлеба домашнего и правила техники безопасности и санитарных норм.  3.Определение качества готового изделия.  **08.1.4. Приготовление сдобы**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовке сырья в соответствии с требованиями качества.  3. Выполнение правил технологического процесса приготовления сдобы «Лесной хоровод» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества готового изделия.  **08.1.5. Приготовление булочки «Бриош»**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовке сырья в соответствии с требованиями качества.  З. Выполнение правил технологического процесса приготовления булочки «Бриош» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества готового изделия.  **08.1.6. Приготовление пирога со свежими фруктами и желе.**  1.Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовке сырья, начинки, желе.  3. Выполнение технологического процесса приготовления пирога со свежими фруктами и желе.  4. Определение качества готового изделия.  **08.1.7. Приготовление кекса « Майский»**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовке сырья в соответствии с требованиями качества.  3. Выполнение технологического процесса при приготовлении кекса «Майский» и правил техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества готового изделия.  **08.1.8. Приготовление ромовой бабы.**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовке сырья, сиропа для промочки, помады.  3. Выполнение технологического процесса приготовления ромовой бабы с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества готовых изделий. Сроки хранения. | 48    12        6      6      12    12    12 |
| Тема 08.2 Технология приготовления пресного слоеного теста и изделий из него. | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** приготовления пресного слоеного теста и изделий из него.  **Содержание учебного материала:**  **08.2.1. Приготовление курника**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовке теста, сырья, масла для прослаивания, фарша в соответствии с требованиями качества.  3. Выполнение правил технологического процесса приготовления курника с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества готового изделия.  **08.2.2. Приготовление волованов.**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовке сырья, начинки.  3. Выполнение правил технологического процесса приготовления волованов с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. | 12 |
| Тема 08.3 Технология приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.  **Содержание учебного материала:**  **08.3.1. Приготовление слойки с марципаном.**  1. Выполнение работ по подготовки сырья, масла для прослаивания, марципановой начинки.  2. Выполнение правил технологического процесса, приготовление слойки с марципаном, с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  3. Определение качество изделия. Сроки реализации продукции.  **08.3.2. Приготовление ватрушки венгерской.**  1. Выполнение работ по подготовке масла для прослаивания, творожного фарша для ватрушки венгерской.  2. Выполнение правил технологического процесса приготовления ватрушки венгерской с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  3. Определение качества готовых изделий, правила оформления и подачи.  **08.3.3. Приготовление хачапури.**  1 Выполнение работ по подготовке фарша для приготовления хачапури в соответствии с требованиями качества сырья.  2. Выполнение правил технологического процесса приготовления хачапури, соблюдение техники безопасности.  3. Определение качества готового изделия.  **08.3.4. Приготовление язычков.** | 24 |
| Тема 08.4 Приготовление заварного теста и изделий из него. | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** Приготовления заварного тесто и изделий из него.  **Содержание учебного материала:**  **08.4.1. Приготовление вишни в тесте.**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовки сырья, начинки для приготовления вишни в тесте.  3. Выполнение правил технологического процесса с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества изделия. Сроки реализации продукции.  **08.4.2.Приготовление булочки из заварного теста.**  **08.4.3.Приготовление булочки со сливками.** | 18 |
| Тема 08.5 Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных, способы отделки. | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** Приготовления и оформление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.  **Содержание учебного материала:**  **08.5.1. Украшение из карамели.**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение технологического процесса приготовление карамели с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  3. Определение качества изделия.  **08.5.2. Украшение из мастики.**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовки сырья для приготовления молочной мастики.  3. Выполнение технологического процесса приготовления мастики с соблюдением санитарных норм.  4. Определение качества изделия.  **08.5.3.Приготовление молочной мастики.**  1 Организация рабочего места в процессе приготовления желе.  2. Выполнение технологического процесса приготовления молочной мастики.  3. Определение качества готовой продукции. Приготовление изделий из мастики для оформления тортов.  **08.5.4.Приготовление помады шоколадной .**  1. Выполнение работ по подготовке сырья для приготовления помады.  2.Выполнение технологического процесса приготовления помады.  3. Определение качества готовой продукции.  **08.5.5. Приготовление крема «Новый»**  1. Организация рабочего места и подбор оборудования для приготовления крема с соблюдением санитарных норм.  2. Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления крема .  3. Выполнение технологического процесса приготовления крема с соблюдением техники безопасности.  4. Определение качества готовой продукции.  **08.5.6. Приготовление пропиток.**  **08.5.7. Приготовление многослойного желе.**  **08.5.8. Приготовление помады шоколадной.**  **08.5.9. Приготовление крема «Гляссе»** | 54 |
| Тема 08.6 Технология приготовления белково – воздушного теста и изделия из него. | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** Приготовления белково – воздушного теста и изделия из него.  **Содержание учебного материала:**  **08.6.1. Приготовление белково - воздушного пирожного «Танечка».**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовки сырья: крема, шоколада, глазури.  3. Выполнение правил технологического процесса, приготовления и оформления пирожного «Танечка» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества изделия. Сроки реализации продукции.  **08.6.2.Приготовление «Эклеров»** | 12 |
| Тема 08.7 Технология приготовления изделий с пониженной калорийностью. | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** Приготовления и оформление изделий с пониженной калорийностью.  **Содержание учебного материала:**  **08.7.1. Приготовление печенья «Золотистое».**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовки сырья и подготовки морковного пюре.  3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовления печенья «Золотистое» с соблюдение техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества изделия. Сроки реализации продукции. | 6 |
| Тема 08.8. Приготовление жаренных изделий в жире. | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** Приготовления изделий жареных в жире.  **Содержание учебного материала:**  **08.8.1. Приготовление хвороста лимонного.**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовки сырья для хвороста лимонного.  3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовлении хвороста лимонного с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества изделия. Сроки хранения.  **08.8.2. Приготовление чебуреков.**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовки сырья для чебуреков.  3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовлении чебуреков с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества изделия. Сроки хранения.  **08.8.3.Приготовление беляшей**  **08.8.4.Приготовление « Пахлавы». (восточная сладость)**  1. Организация рабочего места , подбор оборудования и инвентаря для приготовления Пахлавы.  2. Выполнение работ по подготовке и приготовлению пахлавы в соответствии с требованиями качества сырья.  3. Выполнение технологического процесса приготовления пахлавы с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества готовой продукции.  **08.8.5.Приготовление кондитерского изделия «Чак -чак» (татарская кухня).**  1.. Выполнение работ по подготовке сырья для приготовления « Чак – чак» в соответствии с требованиями качества сырья.  3. Выполнение технологического процесса приготовления национального кондитерского изделия соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества готовой продукции. | 30 |
| Тема 08.9. Приготовление бисквита и изделий из него. | **Обучающийся должен иметь практический опыт:** Приготовления бисквита и оформление изделий из него.  **Содержание учебного материала:**  **08.9.1. Приготовление торта «Свадебного».**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовки сырья, крема «Шарлотт», воздушного полуфабриката, сиропа для промочки, бисквита.  3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовлении и оформлении торта «Свадебного» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества изделия. Сроки хранения.  **08.9.2. Приготовление пирожного «Штафетка».**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.  2. Выполнение работ по подготовки сырья, крема, шоколада, глазури.  3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовлении и оформлении пирожного «Штафетка» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.  4. Определение качества изделия. Сроки хранения.  **08.9.3. Приготовление бисквита основного.**  **08.9.4. Приготовление бисквитных пирожных.**  **08.9.5.Приготовление и оформление торта «Березка».**  1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления и оформления торта «Берёзка».  2. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления и оформления торта.  3. Выполнение технологического процесса приготовления бисквита, крема, сиропа для промочки для приготовления торта «Березка» с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.  4. Выполнение работ по отделке и оформлению торта «Березка».  **08.9.6.Приготовление и оформление пирожного «Лотос».**  1 Выполнение работ по подготовке и приготовлению полуфабрикатов для пирожного в соответствии с требованиями качества сырья.  2. Выполнение технологического процесса приготовления пирожного «Лотос» с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.  3. Определение качества готовых изделий, правила подачи. | 36 |
| **Всего часов** | | 240 |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3. 1.Общие требования к организации производственной практики:**

Производственная практика проводится при освоении обучающимися МДК и учебную практику рамках профессионального модуля и реализовывается концентрированно в количестве 240 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, результатов практических работ, выставляется оценка.

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) |
| Кондитерский цех | Пекарский шкаф  Производственные столы  Тестомесильные машины  Просеиватель для муки  Универсальный привод  Холодильное оборудование  Весы  Взбивальные машины  Тестораскаточные машины | Комплект ножей  Кондитерские листы  Противни  Венчик  Лопаточки деревянные  Сито  Ложки  Кастрюли  Сковородки  Набор кондитерских мешков с комплектом наконечников  Выемки для печенья  Скалки  Гребенки кондитерские  Формочки  Противни с бортами  Тазики  Кисти |

**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 2019г.

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, 2020 – 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».2020г.

17. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011-2000: Екатеринбург ИД «Урал Юр Издат» 2017г.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Экспертное наблюдение производственных работ.  Оценка результата выполнения производственных заданий.  Экзамен квалификационный. |