**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 шкафПроизводственные столыТестомесильные машиныПросеиватель для мукиУниверсальный приводХолодильное оборудованиеВесыВзбивальные машиныТестораскаточные машины | Комплект ножейКондитерские листыПротивниВенчикЛопаточки деревянныеСитоЛожкиКастрюлиСковородкиНабор кондитерских мешков с комплектом наконечниковВыемки для печеньяСкалкиГребенки кондитерскиеФормочки Противни с бортамиТазикиКисти |

**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. |