ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.

р.п. Николаевка
2022г.

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
_____ Ларькина И.И.
Протокол заседания МО
№ 1 от «2» 09 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ОГБПОУ Ник ТТ
_____ Я.У. Юнушев
«2» 09 2022 г.

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	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	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.

1.1.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 обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из рыбы.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление блюд из рыбы.
- 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: 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 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.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.04. Приготовление блюд из рыб.		**150**
1. Организация рабочего места. **2. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.**	1. Техника безопасность. 2. Оборудование. 3. Размораживание рыбы. 4. Вымачивание. 5. Очистка чешуи. 6. Удаление плавников, внутренностей. 7. Промывание. 8. Разделка для использования в целом виде. 9. Разделка рыбы на порционные куски. 10. Разделка рыбы на филе.	6 6
3. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	1. Натирание солью. 2. Промывание от слизи. 3. Удаление плавников. 4. Снятие кожи «чулком». 5. Пластование.	6
4. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки. **5. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки.** **6. Приготовление рыбных полуфабрикатов для припускания.**	1. Полуфабрикаты для варки, жарки, припускания. 2. Мучная панировка, красная панировка, белая панировка, фигурная панировка, двойная панировка, льезон. 3. Маринование. 4. Приготовление теста – кляр.	6 6 6
7. Приготовление рыбных котлет. **8. Приготовление рыбных биточков.** **9. Приготовление рыбных зраз.** **10. Приготовление рыбой кнельной массы.**	1. Приготовление котлетной массы. 2. Приготовление полуфабрикатов. 3. Приготовление и жарка котлет и биточков. 4. Приготовление зраз рубленных. 5. Приготовление кнельной массы.	6 6 6 6
11. Приготовление «Рыба припущенная с соусом белым». **12. Рыба жареная во фритюре.** **13. Рыба жареная в тесте.** **14. Рыба жаренная по – ленинградски.** **15. Рыба запеченная по –**	1. Приготовление «Рыба припущенная с соусом белым». 2. Рыба жареная во фритюре. 3. Рыба жареная в тесте. 4. Рыба жаренная по - ленинградски. 5. Рыба запеченная по – русски. 6. Рыба запеченная под сметанным соусом.	6 6 6 6 6

русски. **16. Рыба запеченная под сметанным соусом.** **17. Фарширование рыбы целиком.** **18. Жарка в кляре.**		 6 6 6
19. Приготовление блюд из морепродуктов. **20. Кальмары жареные.** **21. Креветки отварные.** **22. Подбор гарниров для рыбных блюд.** **23. Проведение бракеража готовых блюд.** **24. Составление технологических карт.**	1. Кальмары жареные. 2. Креветки отварные.	6 6 6 6 6 6
	Зачет	6
	Всего часов:	150

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности предприятия соответствует профилю подготовки обучающихся.

По завершении производственной практики проводится аттестация обучающихся. Формой аттестации является комплексный экзамен, включающий в себя оценку сформированности профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. По итогам аттестации обучающиеся получают документ установленного образца.

3.2. Характеристика рабочих мест

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.Горячий цех. 2.Рыбный цех. 3.Холодный цех.	Производственные столы, стеллажи, электроплиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, низкотемпературные прилавки, мясорубки, настольные весы, моечные ванны.	Комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, ящики для специй, сковороды чугунные и порционные, блюда и лоточки, пирожковые тарелки, баранчики, столовые приборы, лопаточки, соусники, икорницы, кокильницы,

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 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, 2020 – стр 74,76-77.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители, слайды, презентации, электронные учебники.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», лаборатории «Товароведение продовольственных товаров», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: стол преподавателя, столы по количеству обучающихся, доска.

Дидактические материалы: макеты, плакаты, стенды, муляжи, альбомы, эскизы, инструкционные и технологические карты, методические разработки уроков, перечень учебно - производственных работ, программы, сборники, справочники, слайды, презентации, видеотека по темам курса.

Комплекты контрольно - измерительных материалов: лабораторные и практические работы, инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, карточки задания, карточки тесты.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, комплект учебного оборудования и инвентаря согласно технологическим процессам модуля.

Оборудование учебного кулинарного цеха: производственные столы, шкафы холодильные, шкаф жарочный, плита электрическая, миксер, блендер, мясорубка, комплект инвентаря согласно технологическим процессам осваиваемого модуля.

4.2.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Амренова М. М. Повар.- М.: Академия, 2016.
2. Анфимова Н.А., Кулинария. М.: Академия, 2018.
3. Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар. - Феникс, 2017.
4. Соловьёва О.С. Кулинария.-М.: Академия, 2019.
5. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель- трейд, 2016.

Дополнительные источники:

1. Гусейнзаде Г. Дары моря.- Ульяновский Дом печати. 2019.
2. Интернет- ресурсы (www/kulinarija.ru).
3. Мельников И.В. Повар.- Ростов н/Д, Феникс,2019
4. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров кондитеров, 2018.
5. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства - М.: Академия, 2018.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2019.
7. Усов В.В. Русская кухня. М.: Академия.2019.
8. Учебное пособие - Производственное обучение профессии Повар, часть 1,3.

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет , включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Образовательный процесс организуется на основе личностно-ориентируемой технологии, с применением когнитивных, информационно-коммуникативных технологий: метод решения проблем, проектный метод, игровая технология. Освоение данного модуля идёт с обязательным проведением лабораторных и практических работ и предшествует освоению общепрофессиональных дисциплин: ОП. 01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП,03.Техническое оснащение и организация рабочего места.

Формы организации учебных занятий: фронтальные, групповые, индивидуальные.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование соответствующее профилю модуля «Приготовление блюд из рыбы».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное педагогическое образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда по профессии с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже одного раза в три года.
Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	- Организация рабочего места повара для обработки рыбы с костным скелетом. - Подготовка и безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом. - Подготовка сырья для приготовления блюд. - Выполнение операций по обработке рыбы: (размораживание, вымачивание, разделка (в целом виде, на порционные куски, на филе- пластование)).	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий при обработке рыбы с костным скелетом. Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике. Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	- Организация рабочего места повара для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. -Соблюдение техники безопасности и санитарных правил. Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы. - Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов из рыбы. - Соблюдение температурного режима и срока хранения полуфабрикатов из рыбы. - Оценка качества приготовленных полуфабрикатов для определенных блюд.	Экспертная оценка наблюдения в ходе работы. Защита практической работы. Выполнение работ по учебной практике. Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- Организация рабочего места повара для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. - Чёткое выполнение последовательных технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Выполнение работ по учебной практике.

	при приготовлении простых блюд -Владение вариантами оформления блюд из рыбы. - Уверенное применение способов сервировки. - Определение органолептических показателей простых блюд из рыбы. - Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых блюд из рыбы. -Выполнение норм рабочего времени.	Защита квалификационной практической работы. Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.

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	- 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 учётом 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. - Отчёт 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; 1. – 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: отчёт 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	-Владение персональным компьютером;	-Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе прак-

информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -Применение мультимедиа в своей деятельности; -Работа с программами	тических 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 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;