




**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ,  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

р.п. Николаевка  
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦК  
Председатель ЦК  
 / И.И. Ларькина /  
Протокол заседания ЦК  
№ 1 от «05» 09 2023 г.

  
УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ НикТТ  
 Я.У. Юнушев/  
«05» 09 2023 г.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	10
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	11

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ,**

# МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

## 1.1 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.

## 1.2 Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности:

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

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.

## 1.3 Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 60 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
<b>ПМ.02 Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>60</b>
<p><b>Тема02.1.1</b></p> <p><b>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</b></p>	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь практический опыт подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.Требования по технике безопасности.</li> <li>2.Организация рабочего места.</li> <li>3.Прием продуктов.</li> <li>4.Подготовка сырья.</li> </ul>	<p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p>
<p><b>Тема 02.1.2</b></p> <p><b>Приготовление и оформлению каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</b></p>	<p>Обучающийся должен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-иметь практический опыт:</li> <li>- приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p><b>1.Приготовление каши рассыпчатой с грибами и луком.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении каши.</li> <li>1.2 Подготовка продуктов.</li> <li>1.3 Приготовление каши.</li> <li>1.4 Бракераж готовой продукции</li> </ul> <p><b>2. Приготовление плова по - араратский.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении борща флотского.</li> <li>2.2 Подготовка продуктов.</li> <li>2.3Тепловая подготовка продуктов.</li> <li>2.4 Приготовление плова.</li> <li>2.5 Бракераж готовой продукции.</li> <li>2.6Подача готового блюда.</li> </ul> <p><b>3.Приготовление гороховых шариков.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении гороховых</li> </ul>	<p><b>18</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p>

	<p>шариков.</p> <p>3.2 Подготовка продуктов.</p> <p>3.3 Тепловая подготовка продуктов.</p> <p>3.4 Приготовление гороховых шариков.</p> <p>3.5 Бракераж готовой продукции.</p> <p>3.6 Подача готового блюда.</p>	
<p><b>Тема 02.1.3.</b> <b>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</b></p>	<p>Обучающийся должен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь практический опыт:</li> <li>- приготовления и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий.</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p><b>1. Приготовление макарон с томатом.</b></p> <p>1.5 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении макарон.</p> <p>1.6 Подготовка продуктов.</p> <p>1.7 Приготовление макарон</p> <p>1.8 Бракераж готовой продукции</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p>
<p><b>Тема 02.1.4.</b> <b>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</b></p>	<p>Обучающийся должен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь практический опыт:</li> <li>- приготовления и оформления блюд из яиц, творога.</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1. Приготовление яиц фаршированных рыбными консервами.</b></p> <p>1.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении яиц фаршированных рыбными консервами.</p> <p>1.2 Приготовление рыбных консервов.</p> <p>1.3 Варка яиц.</p> <p>1.4 Бракераж готовой продукции.</p> <p>1.5 Подача.</p> <p><b>2. Приготовление рогаликов из творога</b></p> <p>2.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении рогаликов из творога.</p> <p>2.2 Приготовление творожной массы.</p> <p>2.3 Бракераж готовой продукции.</p> <p>2.4 Подача.</p> <p><b>3. Приготовление творожных одуванчиков.</b></p> <p>3.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении творожных одуванчиков.</p> <p>3.2 Приготовление творожной массы.</p> <p>3.3 Бракераж готовой продукции.</p> <p>3.4 Подача.</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p>
<p><b>Тема 02.1.5</b></p>	<p>Обучающийся должен</p>	<p><b>12</b></p>

<b>Готовить и оформлять мучные блюда из теста с фаршем</b>	-иметь практический опыт: - приготовления и оформления мучных блюд из теста с фаршем.. <b>Содержание учебного материала</b> <b>1. Приготовление хачапури слоеных.</b> 1.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении хачапури слоеных 1.2 Приготовление слоеного теста 1.3 Выпекание 1.4 Бракераж готовой продукции. 1.5 Подача.	6
	<b>2. Приготовление блинов.</b> 1.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении блинов. 1.2 Приготовление слоеного теста 1.3 Выпекание 1.4 Бракераж готовой продукции. 1.5 Подача.	6
	<b>Всего часов</b>	<b>60</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, и реализуется концентрированно в количестве 36 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. .

Места прохождения производственной практики: ОАО кафе «Загон», ОАО кафе «Автостоп», ЧП Афанасьев кафе « Островок», ЧП Богатов кафе «Престиж», СОШ Николаевская 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)
Горячий цех	Плита электрическая Жарочный шкаф Столы производственные Пищеварочный котел Электро сковорода Фритюрница Стеллаж Холодильный шкаф Весы настольные	Котлы наплитные Сковородки Кастрюли Ложки мерные Шумовки Сита протирочные Миски Игла поварская Противни Веселки Сотейники Дуршлаг Венчик Комплект ножей

### 3.3. Информационное обеспечение обучения.

Компьютеры, интерактивная доска, электронные носители, слайды.

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» (в действующей редакции).
2. Типовое положение об образовательном учреждении начального профессионального образования» (утв. постановлением Правительства РФ от 14 июля 2008 г. N 521).
3. Федеральный государственный стандарт по профессии.
4. 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).



5. 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.).

6. Классификаторы социально-экономической информации: [Электронный ресурс]. Форма доступа – <http://www.consultant.ru>

7. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

8. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2001, ОКВЭД); Общероссийский классификатор специальностей по образованию (ОКСО).

9. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 2020 – стр. 74,76-77.

10. В.П Андросов, Производственное обучение профессии «Повар», – Москва.: Академия 2019г.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателем 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 блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Экспертное наблюдение производственных работ. Оценка результата выполнения производственных заданий. Экзамен квалификационный.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
МДК 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И  
ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ,**

## ТВОРОГА, ТЕСТА

<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>- Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. - Подготовка жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с правилами и технологическими требованиями.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Выполнение работ по учебной и производственной практике. Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>- Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления каш и гарниров из круп. - Последовательность выполнения подготовки каш и гарниров в соответствии с технологией приготовления и требованиями техники безопасности. - Выполнение установленных норм времени.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>- Организация рабочего места, подбор инвентаря для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; - Подготовка, отдельных компонентов для блюд проверка качества используемых продуктов. - Выполнение работ по приготовлению простых блюд и гарниров в соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности. - Выполнение установленных норм времени. - Соблюдение требований к качеству готовых блюд.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы. Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p>

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из яиц и творога</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления простых блюд из яиц и творога</li> <li>- Проверка органолептических показателей простых блюд из яиц и творога</li> <li>- Соблюдение норм времени.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p>
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые блюда из теста с фаршем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления простых блюд из теста с фаршем.</li> <li>- Проверка органолептических показателей простых блюд из теста с фаршем</li> <li>- Соблюдение норм времени</li> </ul>	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка в результате выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Понимание значимости выбранной профессии;</li> <li>- Объяснение и приведение примеров подтверждающих социальную значимость профессии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка;</li> <li>- Практическая работа;</li> <li>- Тестовые задания;</li> <li>- Презентации;</li> <li>- Участие в конкурсах профессионального мастерства.</li> </ul>
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Планирование своего профессионального развития</li> <li>- Планирование ресурсов;</li> <li>- Определение методов решения профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;</li> <li>- Выполнение работ по учебной и производственной практике.</li> </ul>
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ рабочей ситуации;</li> <li>- Контроль и корректировка своей деятельности;</li> <li>- Оценивание результатов своей деятельности;</li> <li>- Принятие ответственных решений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;</li> <li>- Выполнение работ по учебной и производственной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Поиск информации;</li> <li>- Извлечение и первичная обработка информации.</li> <li>- Обработка информации..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</li> </ul>

		<p>практике;</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>
<p>ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Владение персональным компьютером;</p> <p>-Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -</p> <p>Применение мультимедиа в своей деятельности;</p> <p>-Работа с программами.</p>	<p>-Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий;</p> <p>-Презентации;</p> <p>-Проекты;</p> <p>-Программные продукты.</p>
<p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- Работа в команде( группе);</p> <p>- Эффективное общение; монолог</p> <p>- Эффективное общение (диалог)</p> <p>- Эффективное общение; письменная коммуникация.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;</p> <p>- Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций;</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p>
<p>ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- Подбор соответствующего оборудования и инвентаря;</p> <p>- Подбор соответствующего сырья;</p> <p>- Подготовка технологического оборудования к работе;</p> <p>- Выполнение правил личной гигиены;</p> <p>- Выполнение санитарных требований к производственным помещениям.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий;</p> <p>-Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных навыков.</p>	<p>-Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы;</p> <p>-Обоснование необходимости прохождения воинской службы;</p> <p>-Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации;</p> <p>-Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации.</p>	<p>-Портфолио.</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>