


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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА  
И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.**

р.п. Николаевка  
2023г.

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ НикГТ  
*Я.У. Юнушев* / 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>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	9
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	10

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.**

## **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 студентами видом профессиональной деятельности

**Задачами производственной практики** являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов вида профессиональной деятельности

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация студентов 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 производственной 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.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>150</b>
<p>Тема 05.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p><b>1. Кулинарная обработка мяса</b></p> <p><b>2. Кулинарная обработка мясных продуктов</b></p> <p><b>3. Кулинарная обработка домашней птицы.</b></p> <p><b>4. Первичная обработка мяса.</b></p> <p><b>5. Первичная обработка домашней птицы.</b></p>	<p><b>Обучающийся должен иметь практический опыт:</b> Кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность операций деления на отруба</li> <li>- разделка, обвалка, жиловка, зачистка</li> <li>- сортировка</li> <li>- обработка субпродуктов по категориям</li> <li>- замачивание, промывание, вырезание кровеносных сосудов, удаление пленок</li> <li>- обработка домашней птицы: размораживание, опаливание, потрошение, промывание, обсушивание.</li> <li>- обработка субпродуктов птицы: ошпаривание, ощипывание перьев, опаливание, удаление пеньков,</li> <li>- удаление сгустков крови, промывание.</li> </ul>	<p><b>30</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p>
<p>Тема 05.2 Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы.</p> <p><b>6. Приготовление порционных полуфабрикатов.</b></p> <p><b>7. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.</b></p> <p><b>8. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.</b></p> <p><b>9. Приготовление полуфабрикатов из птицы.</b></p> <p><b>10. Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов.</b></p> <p><b>11. Нарезка порционных полуфабрикатов.</b></p> <p><b>12. Нарезка мелкокусковых полуфабрикатов.</b></p> <p><b>13. Приготовление натуральных</b></p>	<p><b>Обучающийся должен иметь практический опыт:</b> Использования приемов обработки и нарезки при приготовлении мясных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность операций деления на отруба</li> <li>- разделка, обвалка, жиловка, зачистка</li> <li>- сортировка</li> <li>- обработка субпродуктов по категориям</li> <li>- замачивание, промывание, вырезание кровеносных сосудов, удаление пленок</li> <li>- обработка домашней птицы: размораживание, опаливание, потрошение, промывание, обсушивание.</li> <li>- обработка субпродуктов птицы: ошпаривание, ощипывание перьев, опаливание, удаление пеньков,</li> <li>- удаление сгустков крови, промывание.</li> </ul>	<p><b>72</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p>

полуфабрикатов. <b>14. Приготовление панированных полуфабрикатов.</b>		<b>6</b>
<b>15. Приготовление маринованных полуфабрикатов.</b>		<b>6</b>
<b>16. Приготовление рубленых полуфабрикатов.</b>		<b>6</b>
<b>17. Приготовление шпигованных полуфабрикатов.</b>		<b>6</b>
Тема 05.3 Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов. <b>18. Приготовление антрекота.</b>	<b>Обучающийся должен иметь практический опыт:</b> Приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов: - последовательность операций	<b>30</b>
<b>19. Приготовление филе.</b>		<b>6</b>
<b>20. Приготовление лангета.</b>		<b>6</b>
<b>21. Приготовление шницеля.</b>		<b>6</b>
<b>22. Приготовление окороков куриных фаршированные.</b>		<b>6</b>
Тема 05.4 Приготовление и оформление блюд из домашней птицы. <b>23. Приготовление котлет.</b>	<b>Обучающийся должен иметь практический опыт:</b> Приготовления и оформления блюд из домашней птицы. - последовательность операций	<b>18</b>
<b>24. Приготовление тефтелей.</b>		<b>6</b>
<b>25. Приготовление биточков.</b>		<b>6</b>
<b>Всего часов:</b>		<b>150</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Производственная практика проводится при освоении обучающимися всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в количестве 60 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.

#### 3.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Мясной (заготовочный) цех	Мясорубка, фаршемешалка, холодильный шкаф, рабочие столы, ванны, колоды для разруба мяса, котлетные и пельменные автоматы.	Топор, набор ножей, костепилки.
Горячий цех	Электроплита, жарочный шкаф,	Лопаточки, поварская вилка, сито, вилки, шумовки, противни, сковороды, жаровни, котлы, кастрюли, ситейники, порционные сковороды, разделочные доски.
Соусное отделение	Пищеварочные котлы, электросковороды.	Соусные ложки, лопатки, кастрюли.

#### 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 производственной 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.



#### 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
Обработка сырья из мяса и домашней птицы. Соблюдение техники безопасности.	Экспертное наблюдение выполнения работ Оценка выполнения практического задания
Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Выполнение работ по учебной производственной практике. Экспертное наблюдение выполнения работ Оценка выполнения практического задания
Овладение приемами работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и домашней птицы. Соблюдение технологических требований к качеству приготовления и оформления блюд при самостоятельном выполнении работ. Выполнение установленных норм. Соблюдение требований безопасности труда.	Экспертное наблюдение практических и лабораторных занятий Составление технологических и калькуляционных карт. Экспертное наблюдение в и оценка выполнения практического задания Проведение бракеража готовой продукции Промежуточная аттестация

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места повара для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- Выполнение работ по обработке мяса для полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями и соблюдения техники безопасности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p>
ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места повара для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- Определение качества сырья для приготовления основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</li> <li>- Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы в соответствии с ассортиментом и соблюдением правил техники безопасности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практического задания, результата выполнения практического задания в учебной и производственной практике.</p>
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уверенность и точность владения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и мясных продуктов</li> <li>- Соблюдение технологических</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и</p>

	<p>требований к качеству приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Уверенность владения способами оформления.</li> <li>- Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса</li> <li>- Выполнение установленных норм времени</li> <li>- Соблюдение требований безопасности труда</li> </ul>	<p>практической практики.</p> <p>Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уверенность и точность овладения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и домашней птицы.</li> <li>- Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.</li> <li>- Уверенность владения способами оформления</li> <li>- Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса.</li> <li>- Выполнение установленных норм времени.</li> <li>- Соблюдение требований безопасности труда.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.</p> <p>Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики.</p>

<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Обоснование выбора профессии.</li> <li>- Участие в мероприятиях профессиональной направленности.</li> <li>- Планирование своего профессионального</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Эссе.</li> <li>- Портфолио обучающегося.</li> <li>- Презентации.</li> </ul>
--	--	---

	развития.	
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение задач деятельности с учетом целей.</li> <li>- Определение методов и способов достижения 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> <li>- Портфолио обучающегося с практики: отчет о проделанной работе, оценка работодателей.</li> <li>- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</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>- Выбор средств контроля.</li> <li>- Контроль и корректировка своей деятельности.</li> <li>- Оценивание результатов своей деятельности.</li> <li>- Выполнение функциональных обязанностей.</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>- Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике.</li> <li>- Портфолио обучающегося с практики: отчет о проделанной работе, оценка работодателей.</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>- Использование информации как средства выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.</li> <li>- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владение персональным компьютером.</li> <li>- Использование программного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий.</li> <li>- Презентации.</li> <li>- Проекты.</li> </ul>

<p>деятельности.</p>	<p>обеспечения в решении профессиональных задач.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Применение мультимедиа в своей деятельности.</li> <li>-Работа с программами.</li> </ul>	<p>-Программные продукты.</p>
<p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами.</li> <li>- Владение техникой общения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование.</li> <li>-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.</li> <li>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>
<p>ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбор соответствующего оборудования и инвентаря.</li> <li>- Подбор соответствующего сырья.</li> <li>- Подготовка технологического оборудования к работе.</li> <li>- Выполнение правил личной гигиены.</li> <li>- Выполнение санитарных требований к производственным помещениям.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий.</li> <li>-Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике.</li> </ul>
<p>ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных навыков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы.</li> <li>-Обоснование необходимости</li> </ul>	<p>-Портфолио.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.</li> <li>-Экспертное наблюдение в</li> </ul>

	<p>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.</p>	<p>ходе освоения ОПОП.</p>
--	---	----------------------------