


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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

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

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 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

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 вида профессиональной деятельности:

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Задачами производственной практики являются:

- освоение обучающимися **практического опыта** поданному виду профессиональной деятельности.
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающимися в сфере изучаемого модуля
- 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. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.06. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок.		150
1. Приготовление канапе с мясными гастрономическими продуктами. 2. Приготовление волованов с сыром. 3. Приготовление тарталеток с разнообразным ассортиментом. 4. Приготовление открытых бутербродов. 5. Приготовление закрытых бутербродов.	1. Приготовление простых и сложных бутербродов. Обучающийся должен: - иметь практический опыт подготовки сырья и приготовления простых и сложных бутербродов. Содержание учебного материала. 1.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении канапе. 1.1 Подготовка продуктов. 1.2 Приготовление канапе. 1.3 Бракераж готовой продукции 1.4. Подача готового блюда.	30
6. Приготовление салата «Витаминного». 7. Приготовление винегрета с кальмарами. 8. Приготовление оливье. 9. Приготовление салата летний. 10. Приготовление «Рыбы под шубой». 11. Приготовление салата «Обжорка»	2. Приготовление и оформление салатов из вареных и сырых овощей. Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления салатов из вареных и сырых овощей. Содержание учебного материала. 1.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении салата витаминного. 1.1 Подготовка продуктов. 1.2 Приготовление 1.3 Бракераж готовой продукции.	36
12. Приготовление салата «Мимоза». 13. Приготовление салата «Полянка». 14. Приготовление фаршированных яиц. 15. Приготовление фаршированных помидор. 16. Приготовление закусок на вынос. 17. Приготовление салата «Коза в огороде»	3. Готовить и оформлять простые холодные закуски из овощей, яиц, грибов. Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Содержание учебного материала. 2.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении салата. 2.2 Подготовка продуктов. 2.3 Приготовление салата. 2.4 Бракераж готовой продукции 2.5 Подача готового блюда.	36
18. Приготовление салата рыбного. 19. Приготовление рулета из сельди. 20. Приготовление сома с уксусом. 21. Приготовление мясного рулета. 22. Приготовление заливного. 23. Приготовление паштета. 24. Приготовление крабов заливных. 25. Приготовление паштета из дичи.	4. Готовить и оформлять простые холодные блюда из рыбы и мяса. Обучающийся должен - иметь практический опыт: - приготовления и оформления блюд из рыбы, мяса. Содержание учебного материала 1.1 Безопасность труда и организация рабочего места при приготовлении крабов заливных. 1.2 Приготовление блюда. 1.3 Бракераж готовой продукции. 1.4 Подача.	48

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 Богапов 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
Холодный цех	Столы производственные Стеллаж Холодильный шкаф Весы настольные	Комплект ножей Кастрюли Ложки мерные Шумовки Сита протирочные Миски 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. Скаун 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.