

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

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 НикТТ
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 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

1.1. Область применения рабочей 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 **ПП 07 Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности **приготовление сладких блюд и напитков по профессии «Повар»**

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: 180 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.07. Приготовление сладких блюд и напитков.		180
Тема 07.1 Сладкие блюда.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>07.1.1. Приготовление компотов из сухих фруктов и ягод;</p> <p>07.1.2. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод;</p> <p>07.1.3. Приготовление компота из консервированных фруктов;</p> <p>07.1.4. Приготовление компотов из быстро мороженных плодов и ягод;</p> <p>07.1.5. Приготовление киселя из клюквы;</p> <p>07.1.6. Приготовление киселя молочного;</p> <p>07.1.7. Приготовление желе;</p> <p>07.1.8. Приготовление многослойного желе;</p> <p>07.1.9. Приготовление мусса яблочного (на манной крупе);</p> <p>07.1.10. Приготовление самбука абрикосового;</p> <p>07.1.11. Приготовление крема ванильного из сметаны;</p> <p>07.1.12. Приготовление гренок;</p> <p>07.1.13. Приготовление пудинга сухарного;</p> <p>07.1.14. Приготовление шарлотки яблочной;</p> <p>07.1.15. Приготовление баннанового десерта;</p> <p>07.1.16. Приготовление киселя из концентрата;</p> <p>07.1.17. Приготовление яблоки жареные в тесте;</p> <p>07.1.18. Приготовление десерта «Апельсиновый».</p> <p>07.1.19. Приготовление салата из дыни.</p> <p>07.1.20. Приготовление фруктового десерта.</p>	
Тема 07.2 Напитки.	<p>Приготовление и оформление горячих напитков</p> <p>07.2.1. Приготовление чая;</p> <p>07.2.2. Приготовление кофе по-восточному;</p> <p>07.2.3. Приготовление кофе со взбитыми сливками «по- венски».</p>	60

	07.2.4. Приготовление какао; 07.2.5. Приготовление шоколада; <i>Приготовление и оформление холодных напитков</i> 07.2.6. Приготовление кофе-гляссе; 07.2.7. Приготовление напитка «Петровский»; 07.2.8. Приготовление малинового айс-крема; 07.2.9. Приготовление ананасового фраппе; 07.2.10. Приготовление коктейля «Привет!».	
	Итого:	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики.

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.

Производственная практика проводится на предприятиях деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров между образовательными учреждениям и предприятием, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности предприятия должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

На основании результатов характеристик с место практики, дневников обучающихся, результатов практических работ выставляются оценки, и присваивается разряд.

3.2. Характеристика рабочих мест:

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Холодный цех.	Холодильный шкаф, производственные столы, моечные ванны, соковыжималка.	Лотки, щипцы, формы, лопатки – нижи, весы, порционные тарелки.
Горячий цех.	Плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрница, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.	Сита, дуршлаг, шумовка, ковши – сочки, черпак, cedилки, лопатка поварская, вилка поварская.

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, 2020г – стр 74,76-77.

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

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
Приготовление сладких блюд.	Экспертное наблюдение учебно-производственного задания. Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.
Приготовление напитков.	Экспертное наблюдение технологического процесса. Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения учебной практики.