




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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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

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

III.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

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 в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю
- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности, освоение обучающимися **практического опыта** по данному виду деятельности

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование обучающимися приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;
- 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: 240 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.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		240
Тема 08.1 Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт: приготовления дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>08.2.1. Приготовление теста для оладий.</p> <p>08.2.2. Приготовление блинного теста.</p> <p>08.1.3. Приготовление хлеба домашнего</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение технологического процесса при приготовлении дрожжевого теста правила техники безопасности и санитарных норм, определение качества теста.</p> <p>3. Выполнение технологического процесса при приготовлении хлеба домашнего и правила техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>3. Определение качества готового изделия.</p> <p>08.1.4. Приготовление сдобы</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовке сырья в соответствии с требованиями качества.</p> <p>3. Выполнение правил технологического процесса приготовления сдобы «Лесной хоровод» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества готового изделия.</p> <p>08.1.5. Приготовление булочки «Бриош»</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовке сырья в соответствии с требованиями качества.</p> <p>3. Выполнение правил технологического процесса приготовления булочки «Бриош» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества готового изделия.</p> <p>08.1.6. Приготовление пирога со свежими фруктами и желе.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор</p>	<p style="text-align: center;">48</p> <p style="text-align: center;">12</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">12</p>

	<p>оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовке сырья, начинки, желе.</p> <p>3. Выполнение технологического процесса приготовления пирога со свежими фруктами и желе.</p> <p>4. Определение качества готового изделия.</p> <p>08.1.7. Приготовление кекса « Майский»</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовке сырья в соответствии с требованиями качества.</p> <p>3. Выполнение технологического процесса при приготовлении кекса «Майский» и правил техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества готового изделия.</p> <p>08.1.8. Приготовление ромовой бабы.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовке сырья, сиропа для промочки, помады.</p> <p>3. Выполнение технологического процесса приготовления ромовой бабы с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества готовых изделий.</p> <p>Сроки хранения.</p>	<p>12</p> <p>12</p>
<p>Тема 08.2 Технология приготовления пресного слоеного теста и изделий из него.</p>	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт: приготовления пресного слоеного теста и изделий из него.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>08.2.1. Приготовление курника</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовке теста, сырья, масла для прослаивания, фарша в соответствии с требованиями качества.</p> <p>3. Выполнение правил технологического процесса приготовления курника с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества готового изделия.</p> <p>08.2.2. Приготовление волованов.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовке сырья, начинки.</p>	<p>12</p>

	3. Выполнение правил технологического процесса приготовления волованов с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.	
Тема 08.3 Технология приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт: приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>08.3.1. Приготовление слойки с марципаном.</p> <p>1. Выполнение работ по подготовки сырья, масла для прослаивания, марципановой начинки.</p> <p>2. Выполнение правил технологического процесса, приготовление слойки с марципаном, с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>3. Определение качество изделия. Сроки реализации продукции.</p> <p>08.3.2. Приготовление ватрушки венгерской.</p> <p>1. Выполнение работ по подготовке масла для прослаивания, творожного фарша для ватрушки венгерской.</p> <p>2. Выполнение правил технологического процесса приготовления ватрушки венгерской с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>3. Определение качества готовых изделий, правила оформления и подачи.</p> <p>08.3.3. Приготовление хачапури.</p> <p>1. Выполнение работ по подготовке фарша для приготовления хачапури в соответствии с требованиями качества сырья.</p> <p>2. Выполнение правил технологического процесса приготовления хачапури, соблюдение техники безопасности.</p> <p>3. Определение качества готового изделия.</p> <p>08.3.4. Приготовление язычков.</p>	24
Тема 08.4 Приготовление заварного теста и изделий из него.	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт: Приготовления заварного теста и изделий из него.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>08.4.1. Приготовление вишни в тесте.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовки сырья, начинки для приготовления вишни в тесте.</p>	18

	<p>3. Выполнение правил технологического процесса с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества изделия. Сроки реализации продукции.</p> <p>08.4.2. Приготовление булочки из заварного теста.</p> <p>08.4.3. Приготовление булочки со сливками.</p>	
<p>Тема 08.5 Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных, способы отделки.</p>	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт: Приготовления и оформление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>08.5.1. Украшение из карамели.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение технологического процесса приготовления карамели с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>3. Определение качества изделия.</p> <p>08.5.2. Украшение из мастики.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовке сырья для приготовления молочной мастики.</p> <p>3. Выполнение технологического процесса приготовления мастики с соблюдением санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества изделия.</p> <p>08.5.3. Приготовление молочной мастики.</p> <p>1 Организация рабочего места в процессе приготовления желе.</p> <p>2. Выполнение технологического процесса приготовления молочной мастики.</p> <p>3. Определение качества готовой продукции.</p> <p>Приготовление изделий из мастики для оформления тортов.</p> <p>08.5.4. Приготовление помады шоколадной .</p> <p>1. Выполнение работ по подготовке сырья для приготовления помады.</p> <p>2. Выполнение технологического процесса приготовления помады.</p> <p>3. Определение качества готовой продукции.</p> <p>08.5.5. Приготовление крема «Новый»</p> <p>1. Организация рабочего места и подбор оборудования для приготовления крема с соблюдением санитарных норм.</p>	<p>54</p>

	<p>2. Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления крема .</p> <p>3. Выполнение технологического процесса приготовления крема с соблюдением техники безопасности.</p> <p>4. Определение качества готовой продукции.</p> <p>08.5.6. Приготовление пропиток.</p> <p>08.5.7. Приготовление многослойного желе.</p> <p>08.5.8. Приготовление помады шоколадной.</p> <p>08.5.9. Приготовление крема «Гляссе»</p>	
<p>Тема 08.6 Технология приготовления белково – воздушного теста и изделия из него.</p>	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт: Приготовления белково – воздушного теста и изделия из него.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>08.6.1. Приготовление белково - воздушного пирожного «Танечка».</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовки сырья: крема, шоколада, глазури.</p> <p>3. Выполнение правил технологического процесса, приготовления и оформления пирожного «Танечка» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества изделия. Сроки реализации продукции.</p> <p>08.6.2. Приготовление «Эклеров»</p>	12
<p>Тема 08.7 Технология приготовления изделий с пониженной калорийностью.</p>	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт: Приготовления и оформление изделий с пониженной калорийностью.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>08.7.1. Приготовление печенья «Золотистое».</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовки сырья и подготовки морковного пюре.</p> <p>3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовления печенья «Золотистое» с соблюдение техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества изделия. Сроки реализации продукции.</p>	6
<p>Тема 08.8. Приготовление жаренных изделий в жире.</p>	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт: Приготовления изделий жареных в жире.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>08.8.1. Приготовление хвороста лимонного.</p>	30

	<p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовки сырья для хвороста лимонного.</p> <p>3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовлении хвороста лимонного с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества изделия. Сроки хранения.</p> <p>08.8.2. Приготовление чебуреков.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовки сырья для чебуреков.</p> <p>3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовлении чебуреков с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества изделия. Сроки хранения.</p> <p>08.8.3. Приготовление беляшей</p> <p>08.8.4. Приготовление « Пахлавы». (восточная сладость)</p> <p>1. Организация рабочего места , подбор оборудования и инвентаря для приготовления Пахлавы.</p> <p>2. Выполнение работ по подготовке и приготовлению пахлавы в соответствии с требованиями качества сырья.</p> <p>3. Выполнение технологического процесса приготовления пахлавы с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества готовой продукции.</p> <p>08.8.5. Приготовление кондитерского изделия «Чак -чак» (татарская кухня).</p> <p>1.. Выполнение работ по подготовке сырья для приготовления « Чак – чак» в соответствии с требованиями качества сырья.</p> <p>3. Выполнение технологического процесса приготовления национального кондитерского изделия с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>4. Определение качества готовой продукции.</p>	
<p>Тема 08.9. Приготовление бисквита и изделий</p>	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт: Приготовления бисквита и оформление изделий из него.</p>	<p>36</p>

из него.

Содержание учебного материала:

08.9.1. Приготовление торта «Свадебного».

1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.
2. Выполнение работ по подготовки сырья, крема «Шарлотт», воздушного полуфабриката, сиропа для промочки, бисквита.
3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовлении и оформлении торта «Свадебного» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.
4. Определение качества изделия. Сроки хранения.

08.9.2. Приготовление пирожного «Штафетка».

1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.
2. Выполнение работ по подготовки сырья, крема, шоколада, глазури.
3. Выполнение правил технологического процесса, при приготовлении и оформлении пирожного «Штафетка» с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.
4. Определение качества изделия. Сроки хранения.

08.9.3. Приготовление бисквита основного.

08.9.4. Приготовление бисквитных пирожных.

08.9.5. Приготовление и оформление торта «Березка».

1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления и оформления торта «Берёзка».
2. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления и оформления торта.
3. Выполнение технологического процесса приготовления бисквита, крема, сиропа для промочки для приготовления торта «Березка» с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.
4. Выполнение работ по отделке и оформлению торта «Березка».

08.9.6. Приготовление и оформление пирожного «Лотос».

1. Выполнение работ по подготовке и приготовлению полуфабрикатов для пирожного

	<p>в соответствии с требованиями качества сырья.</p> <p>2. Выполнение технологического процесса приготовления пирожного «Лотос» с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>3. Определение качества готовых изделий, правила подачи.</p>	
Всего часов		240

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика проводится при освоении обучающимися МДК и учебную практику рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в количестве 240 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, результатов практических работ, выставляется оценка.

Места прохождения производственной практики: ОАО кафе «Загон», ОАО кафе «Автостоп», ЧП Афанасьев кафе «Островок», ЧП Багапов кафе «Престиж», МОУ Николаевская СОШ (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)
Кондитерский цех	Пекарский шкаф Производственные столы Тестомесильные машины Просеиватель для муки Универсальный привод Холодильное оборудование Весы Взбивальные машины Тестораскаточные машины	Комплект ножей Кондитерские листы Противни Венчик Лопаточки деревянные Сито Ложки Кастрюли Сковородки Набор кондитерских мешков с комплектом наконечников Выемки для печенья Скалки Гребенки кондитерские Формочки Противни с бортами Тазики Кисти

3.3. Информационное обеспечение обучения: компьютеры, интерактивная доска, электронные носители, слайды.

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. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

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

12. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар», часть 2. Супы, соусы – Москва.: Академия 2019г.

13. Кушнер Ю.З. «Воспитательная деятельность мастера производственного обучения» - М. Издательский центр. АПО 2020г.

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

15. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: М.: «Академия» 2019г.

16. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.: ИЦ «Академия».2020г.

17. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011-2000: Екатеринбург ИД «Урал Юр Издат» 2017г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертное наблюдение производственных работ. Оценка результата выполнения производственных заданий. Экзамен квалификационный.