


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п.
Юрты

 Л. М. Бунис
21 июня 2019 года



ПРОГРАММА
производственной практики
на предприятии

обучающихся группы № 5 ГБПОУ № 58 р.п. Юрты


по профессии «Повар»

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методического Совета
Протокол № 9 от 21 июня 2019 г.
Председатель МС


/ Баженова Л.Л./

Согласовано:

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты


О.В. Савицкая

р.п. Юрты, 2019 г.

Общие разделы программы производственной практики

Общие положения

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса, она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты. Во время производственной практики, обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

Объем, содержание и сроки проведения производственной практики определяются учебным планом и программой по профессии «Повар». Фонд времени на практику 300 часов, что составляет 8 недель. Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет преподаватель или мастер производственного обучения, назначенный приказом директора ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты, который несет ответственность за выполнение программы практики.

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа инженерно-технических работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня профессиональных качеств обучающегося.

По окончанию практики обучающийся выполняет выпускную практическую квалификационную работу.

Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является завершение производственного обучения и подготовки будущего специалиста к самостоятельной работе на предприятии.

Основными задачами производственной практики являются:

1. Закрепление ранее полученных навыков выполнения работ, предусмотренных программой.
2. Изучение и применение высокопроизводительных приемов и способов труда передовых рабочих.
3. Самостоятельное осуществление мероприятий по наиболее эффективному использованию рабочего времени, расходованию материалов, электроэнергии, инструментов и механизмов.
4. Выполнение работ на основе технической документации, применяемой на производстве.
5. Соблюдение норм и правил безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основной целью производственной практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин. Именно в стенах производства происходит знакомство с цеховой структурой предприятия, с организацией рабочих мест на каждом участке технологического процесса, с работой технологического оборудования, с организацией работы каждого цеха в соответствии с производственной программой, определяемой по меню на день, неделю и месяц, с учетом заказных обслуживаний, с движением сырья и полуфабрикатов с момента приемки их от поставщиков до отпуска готовых блюд через раздачу или при обслуживании официантами.

В результате прохождения практики обучающийся должен

знать:

- ассортимент выпускаемой продукции предприятия, технологические механические и тепловые приемы и способы обработки каждого вида продукта с учетом сезонных норм отходов при обработке овощей.

уметь:

- пользоваться технологическими картами, делать расчет закладки продуктов для приготовления заданного количества порций, выполнять правильную механическую обработку сырья и нарезку продуктов, порционировать блюда и подавать в соответствии с правилами подачи.

выполнять:

- любую работу по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями квалификационных характеристик поваров 2-3 разрядов, учитывая конкретные условия предприятия.

По окончании практики обучающийся обязан оформить дневник-отчет и предоставить производственную характеристику.

ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование темы</i>	Количество дней
1	Ознакомление с предприятием, с рабочим местом и условиями труда. Прохождение инструктажа по ТБ на рабочем месте.	1
2	Овладение приемами механической кулинарной обработки сырья, поступившего на предприятие общественного питания	1
3	Овладение приемами и приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод и подготовка их к производству	2
4	Тепловая кулинарная обработка овощей, грибов, плодов, ягод	2
5	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	3
6	Приготовление блюд из картофеля и овощей	4
7	Овладение приемами и приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	2
8	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	4
9	Овладение приемами и приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	6
10	Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	6
11	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	3
12	Приготовление супов	6
13	Приготовление соусов	2
14	Приготовление блюд из яиц и творога	2
15	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	1
16	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	1
17	Самостоятельное выполнение работ повара 2-3 разрядов	3
18	Комплексная работа по профессии «Повар» 2-3 разрядов	1
Итого		50

Раздел 1. Инструктаж по безопасным приемам труда и знакомство с рабочим местом

Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности на рабочем месте. Ознакомление учащегося с предприятием в целом и со своим рабочим местом

Раздел 2. Самостоятельное выполнение работ

Тема 2. 1 Механическая кулинарная обработка сырья.

2.1.1. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод.

Обучающийся должен

знать:

- технологическую схему расстановки оборудования в цехе, весь инвентарь, инструменты их маркировку для выполнения технологического процесса и соблюдения санитарных норм при работе в овощном цехе;

уметь:

- обрабатывать картофель и корнеплоды, луковые, плодовые, капустные овощи и зелень пользуясь инвентарем и специальными инструментами по технологической схеме обработки;

выполнять:

- расчет необходимого количества сырья для получения заданного количества полуфабрикатов и выполнить обработку с учетом сезонных норм отходов.

2.1.2. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи.

Обучающийся должен

знать:

- ассортимент вырабатываемой продукции мясного цеха оборудования, инвентарь, инструменты и маркировку по правилам санитарии;

уметь:

- организовать рабочее место для обработки поступающего сырья в соответствии с технологией, делать полуфабрикаты из говядины, телятины, свинины;

выполнять:

- приготовление котлетной массы и использовать приемы порционирования, формования и панирования полуфабрикатов из нее.

2.1.3. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов.

Обучающийся должен

знать:

- ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов и продукции цеха обработки рыбы, оборудование, инвентарь и инструменты, обязательную маркировку и использования инвентаря в соответствии с технологическим процессом и санитарными нормами;

уметь:

- владеть навыками обработки рыбы с костным скелетом и приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы;

выполнять:

- приготовление котлетной массы из рыбы и использовать приемы порционирования, формования и панирования полуфабрикатов из нее.

Тема 2.2 Приготовление готовых блюд и изделий.

Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд.

2.2.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей.

Обучающийся должен

знать:

- последовательность технологических приемов по сохранению пищевой ценности овощей при различной тепловой обработке: варке, припускании жарке, запекании и тушении;

уметь:

- регулировать тепловой режим и соблюдать последовательность закладки при приготовлении блюд из овощей;

выполнить:

- органолептическую оценку готовых блюд, доводить до вкуса, порционировать, оформлять и отпускать блюда из овощей.

2. 2.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Обучающийся должен

знать:

- особенности предварительной подготовки различных блюд тепловой обработки;

уметь:

- делать расчет соотношения количества необходимой жидкости и крупы на заданное количество порций;

- отваривать макаронные изделия сливным и несливным способами;

выполнять:

- органолептическую оценку качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий, доводить до вкуса и порционировать.

2.2.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц и творога.

Обучающийся должен

знать:

- зависимость пищевой ценности и усвояемости яиц от времени воздействия температуры и режим варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек;

уметь:

- готовить блюда из яиц;

выполнять:

- органолептическую оценку качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

2.2.4. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

Обучающийся должен

знать:

- требования к нарезке хлеба и гастрономических товаров для приготовления различных видов бутербродов;

уметь:

- подготавливать все необходимые продукты, составлять бутерброды и оформлять их;

выполнить:

- расчет необходимого количества продуктов на заданное количество бутербродов порционировать их в соответствии с выходом.

Раздел 3. Самостоятельное выполнение работ повара 2-3 разрядов.

Тема 3.1 Самостоятельная работа на рабочем месте повара 2-3 разрядов по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

Обучающийся должен

знать:

- квалификационную характеристику работ соответствующих повару 2-3 разрядов;

уметь:

- обрабатывать сырье и приготавливать блюда и кулинарные изделия согласно технологии и требованиям к качеству;

выполнить:

- любую работу в условиях конкретного предприятия в рамках квалификационной характеристики повара 2-3 разрядов.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58**

**ДНЕВНИК
учета производственной практики**

Профессия «**Повар**»

Группа _____

Ф.И.О. обучающегося: _____

Проходила практику в _____

(наименование предприятия)

Район: _____

Область: _____

С «_____» _____ 201__ г. по «_____» _____ 201__ г.

Руководитель практики: _____

Наставник: _____

п. Юрты

2015 г

Лист учёта выполненных работ производственной практики

<i>№ п/п</i>	<i>Перечень выполненных производственных работ</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>дата</i>	<i>подпись</i>
1.	Ознакомление с предприятием, с рабочим местом и условиями труда. Прохождение инструктажа по ТБ на рабочем месте.	6		
2.	Овладение приемами механической кулинарной обработки сырья поступившего на предприятие общественного питания	6		
3.	Овладение приемами и приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод и подготовка их к производству	6		
		6		
4.	Тепловая кулинарная обработка овощей, грибов, плодов, ягод	6		
		6		
5.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	6		
		6		
		6		
6.	Приготовление блюд из картофеля и овощей	6		
		6		
		6		
		6		
7.	Овладение приемами и приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	6		
		6		
8.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	6		
		6		
		6		
		6		
9.	Овладение приемами и приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
10	Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
11	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6		
		6		

		6		
12	Приготовление супов	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
13	Приготовление соусов	6		
		6		
14	Приготовление блюд из яиц и творога	6		
		6		
15	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	6		
16	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	6		
17	Самостоятельное выполнение работ повара 2-3 разрядов	6		
		6		
		6		
		6		
	Итого	300		

Начальник цеха (участка) _____

Мастер (бригадир) _____

Мастер п/о _____

Старший мастер _____

Зам. директора по УПР _____

« _____ » _____ 20__ г.

Литература:

1. О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации: Закон Российской Федерации в редакции Федерального закона Российской Федерации от 11 июля 1997 г. № 97-ФЗ.
2. О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации от 28 апреля 2000 г. № 54-ФЗ.
3. Материалы общих Собраний представителей потребительских обществ Российской Федерации (27 июля 2000 года). М., 2000.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» (Текст) : учебное пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов-М.: Издат. центр «Академия» ; 2006.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: (учебник для начального профессионального образования)/Н.А. Анфимова-2-е стер. Изд.- М.: изд. Центр «Академия», 2004.
6. Барановский, В.А. Повар-технолог (текст): Учебники, учебные пособия/ В.А.Барановский-Ростов н/Д: «Феникс», 2003.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования/ В.П. Золин-М: Издат. центр «Академия», 2002.
8. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи (текст): учебник/ Н.И.Ковалев.- Деловая литература, Омега-Л : Москва, 2005.
9. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд (текст): учебное пособие/ С.Н. Козлова- М: «Академия», 2006.