

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»

УТВЕРЖДАЮ:



Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Д. М. Бунис


Д. М. Бунис 2022 год

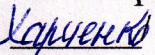
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

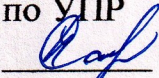
адаптированная программа профессионального обучения и социально-
профессиональной адаптации для обучающихся по профессии 16675 Повар

р.п. Юрты, 2022 г.

Рассмотрена и
одобрена МС
Протокол № 10
«27» июня 2022 г.

 Л. Л. Баженова

Согласована:
индивидуальный
предприниматель
ИП «Харченко С.Н.»
 С.Н. Харченко

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
 О.В. Савицкая

Автор: Баженова Л.Л., мастер производственного обучения ГБПОУ ПУ № 58
р.п. Юрты

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля профессионального обучения по профессии **16675 Повар** составлена Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Профессиональное училище № 58 р. п. Юрты» на основании:

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Комплекта примерной учебно-программной документации, разработанной институтом профессионального образования в 2002 г;
- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М., 2002;
- письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью), утвержденного приказом Минобрнауки России 19 декабря 2014 г. № 1599;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Рецензенты: - внутренние - О.В. Савицкая, заместитель директора по УПР
ГБПОУ ПУ № 58.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</i>	
Общие положения программы производственной практики	
Цели и задачи производственной практики	
Структура и содержание программы производственной практики	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основной целью производственной практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и профессиональных 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.

Общие положения программы производственной практики

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 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 работников ПОП.

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

Продолжительность рабочего дня обучающегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству (Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 г. № 197ФЗ) и нормам СанПиНа из расчета 30 часов в неделю для детей с ограниченными возможностями здоровья.

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:

1. Формирование общих и профессиональных трудовых функций;
2. Комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар», заложенных в программе.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
2. Развитие общих и профессиональных трудовых функций;
3. Освоение современных производственных процессов, технологий;

В связи с поставленными задачами обучающийся в ходе освоения производственной практики должен соответствовать следующим требованиям:

Общие требования:

1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов у достижения, определенных руководителем.
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
7. Готовить к работе производственное помещение, свое рабочее место и поддерживать их санитарное состояние.

Профессиональные требования:

1. Вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени, размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить подготовку домашней птицы для варки и жарения; производить подготовку рыбы частиковых и осетровых пород для тепловой обработки.

2. Изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп).
3. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) блины, оладьи, блинчики.
4. Варить бульоны (мясные, мясо-костные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные).
5. Приготавливать холодные, первые, вторые, третьи блюда массового спроса; выпускать холодные блюда и закуски (салаты овощные, с мясом, винегрет, рыбу под маринадом, сельдь натуральную и с гарниром).
6. Приготавливать различные виды пассеровок, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, запеченном, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе; рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп; молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда.
7. Определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.
8. Работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований инструкции по эксплуатации и уходу за ними.
9. Раздавать приготовленные блюда.
10. Бережно и экономично расходовать топливо, энергию и материалы.
11. Соблюдать требования безопасности, пожарной безопасности и правил внутреннего распорядка дня.

<i>Результаты обучения и прохождения производственной практики на рабочих местах</i>	
Обучающийся должен знать	Обучающийся должен уметь
Виды кухонного оборудования, приспособлений, инвентаря, посуды, инструментов; виды, свойства, кулинарное использование овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, рыбы, яиц, творога, мяса, дичи, субпродуктов; виды первичной механической обработки сырья (калибровка, сортировка, мытье, чистка); формы нарезки овощей; способы разделки рыбы; виды полуфабрикатов из мяса и дичи; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); виды тепловой обработки (варка, жарка, бланширование, припускание, пассерование, тушение, запекание); название блюд; виды мучных блюд и кулинарных изделий	Пользоваться кухонным оборудованием, приспособлениями, инвентарем, инструментами, посудой; сортировать овощи; чистить и удалять загрязнения с овощей; мыть овощи; нарезать овощи соответствующим образом; варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, крупы, яйца, каши; размораживать мясо, рыбу; потрошить рыбу, птицу, дичь; обрабатывать субпродукты; готовить натуральные полуфабрикаты; формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы; жарить различными способами картофель, овощи, рыбу, мясо, натуральные полуфабрикаты, изделия из котлетной массы, блинчики, блины, оладьи; запекать крупяные и овощные изделия;

<p> виды начинок, фарша; название продуктов, используемых для приготовления тех или иных блюд; рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству блюд; правила оформления и раздачи блюд; критерии и методы определения качества продуктов; признаки доброкачественности, способы органолептической оценки качества продуктов; способы, сроки и условия хранения продуктов, блюд и кулинарных изделий; порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; правила дезинфекции помещений, оборудования, приспособлений, инструментов, посуды; правила личной гигиены </p>	<p> процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия; подготавливать сырье для изготовления теста; приготавливать различные вида теста, формовать пирожки, пончики, булочки; жарить и выпекать мучные изделия; приготавливать бутерброды; приготавливать холодные закуски; приготавливать супы; приготавливать соусы; приготавливать кулинарные блюда из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов; приготавливать гарниры из овощей, круп, макаронных изделий; приготавливать салаты и заправки к ним; приготавливать блюда из концентратов; производить несложные расчеты по расходу сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий; порционировать, оформлять, раздавать блюда массового спроса; подавать блюда к столу </p>
---	---

После окончания практики дневники сдаются мастеру производственного обучения, вместе с производственной характеристикой с места производственной практики.

Структура и содержание программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

<i>Наименование тем, подтем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Объем часов</i>
<i>Ознакомление с предприятием, с рабочим местом и условиями труда. Прохождение инструктажа по ТБ на рабочем месте</i>		6
<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>		42
Введение первичной обработки и нарезки овощей и грибов	Механическая обработка овощей, грибов, пряностей	6
	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	6
Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Приготовление блюд из консервированных, соленых овощей и грибов	6
	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и грибов	6
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6
	Приготовление тушеных блюд из овощей и грибов	6
	Приготовление запеченных блюд из овощей и грибов	6
<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога</i>		42
Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий	Первичная обработка продуктов для приготовления блюд.	6
	Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте	6
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	Приготовление блюд из каш	6
	Приготовление блюд и гарниров из бобовых изделий	6
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	6
	Приготовление блюд и гарниров из яиц	6
	Приготовление блюд и гарниров из творога	6
<i>Приготовление супов и соусов</i>		42
Технология приготовления супов	Приготовление бульонов, отваров	6
	Приготовление заправочных супов (щи, борщи)	6
	Приготовление заправочных супов (рассольники, солянки, супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями)	6
	Приготовление холодных супов, прозрачных супов, супов-пюре	6
	Приготовление молочных супов, сладких супов	6
Технология приготовления соусов	Приготовление белого основного соуса и его производных	6
	Приготовление красного основного соуса и его производных	6
<i>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</i>		48
Механическая кулинарная обработка рыбы,	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой,	6

изготовление полуфабрикатов	осетровой рыбы	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
Технология приготовления блюд из рыбы	Приготовление блюд из отварной рыбы	6
	Приготовление блюд из припущенной и тушеной рыбы	6
	Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре	6
	Приготовление блюд из запеченной рыбы	6
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6
	Приготовление блюд из морепродуктов	6
	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	
Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов сельскохозяйственной птицы, приготовление полуфабрикатов	Кулинарная разделка и обвалка туши, обработка птицы и дичи.	6
	Приготовление полуфабрикатов из мяса	6
	Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	6
Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы	Приготовление блюд из отварного мяса, мяса птицы	6
	Приготовление блюд из жареного мяса, жареные блюда из мяса птицы	6
	Приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса, мяса птицы	6
	Приготовление блюд из натуральной рубленой, котлетной массы из мяса и мяса птицы	6
	Приготовление блюд из субпродуктов	6
<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>		30
Приготовление холодных блюд и закусок	Приготовление бутербродов	6
	Приготовление салатов	6
	Приготовление винегретов, овощной икры	6
	Приготовление рыбных холодных блюд и закусок	6
	Приготовление мясных холодных блюд и закусок	6
<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>		36
Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков	Приготовление компотов	6
	Приготовление железированных блюд	6
	Приготовление сладких блюд	6
	Приготовление десертных блюд, пудингов	6
	Приготовление горячих напитков	6
	Приготовление холодных напитков	6

<i>Комплексная работа по профессии «Повар» 2-3 разрядов: зачет</i>	<i>6</i>
	<i>Итого 300</i>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 р.п. Юрты

ДНЕВНИК

учета производственной практики

Профессия **Повар**

Группа _____

Ф.И.О. обучающегося: _____

Проходил (а) практику в _____
(наименование предприятия)

Район: _____

Область: _____

С « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики: _____

Наставник: _____

р. п. Юрты, 2021 г.

Лист учёта выполненных работ производственной практики

№ п/п	Перечень выполненных производственных работ	Кол-во часов	дата	подпись
	Ознакомление с предприятием, с рабочим местом и условиями труда. Прохождение инструктажа по ТБ на рабочем месте	6		
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
3	Приготовление супов и соусов	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
5	Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6		
		6		
		6		

		6		
		6		
7	Приготовление сладких блюд и напитков	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
8	Комплексная работа по профессии «Повар» 2-3 разрядов	6		
	<i>Итого</i>	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.