**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

профессия **13249 Кухонный рабочий**

Чернянка 2022г.



# СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по профессии 16675 Повар разработана с учетом требований Профессионального стандарта "Повар" (утв.приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н) 33.011 Повар.

* 1. **Цели и задачи:**

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести практический опыт работы:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;

- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы, мяса;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;

- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи, грибы, рыбу и мясо;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, рыбы и мяса;

- технику обработки овощей, грибов, рыбы и мяса;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей;

- правила хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и мяса;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при приготовлении и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса.

**1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 300 часов.

**Планирование учебного времени**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Профессия/специальность** | **Курс** | **Полугодие** | | **Итого** |
| **1** | **2** | **год** |
| 1 | **13249 Кухонный рабочий** | 2 | - | 300 | 300 |
|  | **Всего:** |  |  |  | **300** |

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

## 2.1. Количество часов на освоение производственной практики: 300 часов

**Программа производственной практики по профессии 16675 Повар**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Виды выполняемых работ** | **Количество часов** |
| 1. | Знакомство с предприятиями общественного питания | 6ч |
| 2 | Механическая и кулинарная обработка грибов | 6ч |
| 3 | Механическая и кулинарная обработка овощей | 6ч |
| 4 | Нарезка овощей различными способами | 6ч |
| 5 | Механическая и кулинарная обработка чешуйчатой рыбы | 6ч |
| 6 | Механическая и кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы | 6ч |
| 7 | Обработка нерыбных продуктов | 6ч |
| 8 | Механическая и кулинарная обработка мяса | 6ч |
| 9 | Механическая и кулинарная обработка мяса разделка, обвалка, жиловка. | 6ч |
| 10 | Крупнокусковые полуфабрикаты | 6ч |
| 11 | Порционные полуфабрикаты (бифштекс, лангет, эскалоп…) | 6ч |
| 12 | Мелкокусковые полуфабрикаты бефстроганов, поджарка., гуляш.. | 6ч |
| 13 | Приготовление котлетной массы |  |
| 14 | Механическая и кулинарная обработка птицы | 6ч |
| 15 | Тепловая кулинарная обработка продуктов (варка, жарка | 6ч |
| 16 | Тепловая кулинарная обработка продуктов (пассерование, тушение, запекание) | 6ч |
| 17 | Приготовление супов заправочных (щи, борщи, | 6ч |
| 18 | Приготовление супов заправочных (рассольники) | 6ч |
| 19 | Супы с крупами и бобовыми | 6ч |
| 20 | Супы с макаронными изделиями | 6ч |
| 21 | Супы прозрачные | 6ч |
| 22 | Супы молочные | 6ч |
| 23 | Супы холодные | 6ч |
| 24 | Соусы красные, белые (основные) | 6ч |
| 25 | Соус молочный, сметанный. | 6ч |
| 26 | Блюда из круп и бобовых | 6ч |
| 27 | Блюда из макаронных изделий (макаронник, лапшевник, запеканки) | 6ч |
| 28 | Блюда и гарниры из овощей (жаренных) | 6ч |
| 29 | Блюда из запеченных и тушенных овощей | 6ч |
| 30 | Блюда из фаршированных овощей. | 6ч |
| 31 | Рыбные блюда (рыба жареная) | 6ч |
| 32 | Рыба отварная | 6ч |
| 33 | Блюда из рыбной котлетной массы | 6ч |
| 34 | Блюда из яиц и творога (запеканки) | 6ч |
| 35 | Яйца фаршированные , омлеты | 6ч |
| 36 | Мясные блюда. Мясо шпигованное | 6ч |
| 37 | Мясные блюда. Мясо запеченное | 6ч |
| 38 | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы | 6ч |
| 39 | Блюда из птицы жаренной, запеченной | 6ч |
| 40 | Блюда из субпродуктов | 6ч |
| 41 | Холодные блюда и закуски (бутерброды, канапе, сэндвичи) | 6ч |
| 42 | Салаты. винегреты | 6ч |
| 43 | Сладкие блюда и напитки (компоты из свеж) | 6ч |
| 44 | Сладкие блюда и напитки (компоты из сухофруктов) | 6ч |
| 45 | Мучные изделия (вареники, пельмени, позы, лапша домашняя) | 6ч |
| 46 | Мучные изделия (блины, блинчики, оладьи) | 6ч |
| 47 | Изделия из дрожжевого теста (пирожки, пироги) | 6ч |
| 48 | Изделия из дрожжевого теста (расстегаи, ватрушки.. | 6ч |
| 49 | Изделия из песочного теста коржи, печенье | 6ч |
| 50 | Изделия из заварного теста | 6ч |
|  | **итого:** | **300 ч** |

**Содержание практики**

В ходе производственной практики обучающиеся приобретают опыт профессиональной деятельности, взаимодействия с должностными лицами, коллегами по работе, овладевают конкретными профессиональными навыками и методами решения практических задач.

Основными видами работ, выполняемых обучающимися в период практики, являются:

* организационная работа;
* практическая работа;

***Организационная работа*.** Участие в установочном , текущем изаключительном собраниях по практике, подготовка отчетной документации по итогам практики. знакомство с профилем деятельности организации в целом со структурой подразделения прохождения практики.

***Практическая работа.*** Выполнение работ по приготовлению блюд на основе технической документации.

**Руководство практикой**

Руководство производственной практикой осуществляется на приоритетных началах со стороны Профессионального училища и со стороны учреждения-базы практики. Со стороны училища практикой руководит мастер производственного обучения, а также руководитель группы. Со стороны базы практики работой обучающихся - практикантов руководит уполномоченное согласно договору лицо (наставник).

***Мастер производственного обучения:***

* Устанавливает связи с базами практики, заключает с ними договора;
* Посещает базы практики с целью контроля работы обучающихся - практикантов;
* Составляет отчет по итогам практики и предоставляет его в учебную часть в установленные сроки.
* Организует проведение практики в соответствии с программой (проводит индивидуальные и групповые консультации

***Руководитель группы***

-Устанавливает и поддерживает связь с базами практики

-Обеспечивает посещаемость, а также выполнение обучающимися практикантами внутреннего распорядка

Трудовой дисциплины и соблюдение мер безопасности и

***Наставник***

-Обеспечивает условия для выполнения практикантами программы производственной практики

-Обеспечивает обучающимся - практикантам условия безопасной работы на каждом рабочем месте

-Проводит обязательные инструктажи по охране труда: вводный и на рабочем месте с оформлением установленной документации 4 в необходимых случаях проводит обучение учащихся безопасным методам работы.

-ведет учет посещений с обучающимися - практикантами базы практики и выполнения ими поставленных задач в установленные сроки;

-проверяет качество подготовленной обучающимися - практикантами отчетной документации и заверяет ее своей подписью;

-составляет отзыв о работе каждого обучающего - практиканта, проходившего практику на данной базе практики ,вносит свои предложения по ее оценке;

***Отчетность по практике***

За период учебной практики обучающие - практиканты готовят и представляют мастеру производственного обучения следующие отчетные документы:

-дневник учета учебно-производственных работ при обучении на производстве.

-производственную характеристику.

Все указанные документы заверяются подписями уполномоченных лиц и печатью организаций – баз практики

***При оценке работы обучающегося - практиканта в период практики руководитель практики исходит из следующих критериев:***

-систематичность работы в ходе практики;

-ответственность отношения к порученному участку работы в целом к своей профессиональной деятельности;

-личное участие в направлениях работы базы практики

-качество выполнения учебных заданий;

-добросовестность в ведении рабочей документации, качество оформления отчетных документов по практике

***Форма итогового контроля***

Итоговый контроль по производственной практике осуществляется в форме «Зачет/Незачет.

Если учащийся –практикант не выполнил комплексный учебный план практики в полном объеме, он не допускается к итоговой аттестации.

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы предполагает производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2016 г.

3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2015 г. 4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2016г.

5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199- ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов

Дополнительные источники: Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.

3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г. 4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:**  -организовать свою работу в соответствии с заданием.  -определять качество поступившей продукции.  - готовить полуфабрикаты из овощей, грибов, мяса, птицы.  - определять количество отходов при механической обработке овощей, рыбы, мяса  -готовить не сложную кулинарную продукцию. | Наблюдение оценка результатов выполнения практических работ  Наблюдение оценка результатов выполнения практических работ  Оценка результатов выполнения практических работ  Оценка результатов выполнения практических работ  Оценка результатов выполнения практических работ решение задач. |
| **Знания:**  -нормативно правовую документацию, применяемую при работе.  - понятие о механической кулинарной обработке, характеристику основных приемов  - технологический процесс обработки рыбы, мяса, птицы  - технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.  - технологический процесс приготовления не сложной кулинарной продукции | Оценка результатов выполнения практических работ  Тестирование, оценка результатов выполнения практических работ  Оценка результатов выполнения практических работ  Оценка результатов выполнения практических работ  Устный опрос, тестирование, оценка результатов выполнения практических работ |