

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»
«Городская Кулинарная Школа»



«Утверждаю»

Директор ООО «ГАММА-плюс»

Солоднева /Г.В. Солоднева/

« 11 » *сентября* 2018 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по рабочей профессии
13249 «Кухонный рабочий»

форма подготовки: очная

Тольятти, 2018 г

Программа рассмотрена на заседании
Методического совета
(протокол № 3 от «11 » сентября 2018 г.)

Содержание согласовано с заместителем
директора по УЧ Шаромовой Н.Л.

Программа производственной практики по профессии 13249 «Кухонный рабочий» разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ профессий рабочих; СанПиН 2.4.3.1186-03 в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): обработка и мытье посуды и оборудования; первичная обработка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ; подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке; первичная обработка рыбы; первичная обработка мяса и мясопродуктов; первичная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи; работа с оборудованием предприятий общественного питания; охрана труда

Организация-разработчик:

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»

Согласовано _____

Разработчики:

Заместитель директора по УЧ – Шаромова Н.Л.

Начальник отдела кадров – Данильченко И.С.

Санитарный врач – Демина Н.И.

Начальник ТПЛ – Саркисян Ж.Д.

Преподаватель – Федотов А.С.

Содержание

1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи производственной практики.....	5
2 Результаты освоения программы производственной практики	8
3 Тематический план и содержание производственной практики.....	10
4 Условия реализации производственной практики	12
4.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	12
4.2 Информационное обеспечение обучения.....	12
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	13
Приложение А	15

1 Паспорт программы производственной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального обучения квалифицированных рабочих по профессии 13249 «Кухонный рабочий» в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Обработка и мытье посуды и оборудования; первичная обработка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ; подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке; первичная обработка рыбы; первичная обработка мяса и мясопродуктов; первичная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи; работа с оборудованием предприятий общественного питания; охрана труда и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1 Производить профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению
- ПК 2.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
- ПК 3.1 Производить подготовку круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 4.1 Производить механическую кулинарную обработку рыбы
- ПК 4.2 Производить приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
- ПК 4.3 Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
- ПК 5.1 Производить механическую кулинарную обработку мяса и мясопродуктов
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов
- ПК 5.3 Производить приготовление котлетной, рубленой масс и полуфабрикатов из них
- ПК 6.1 Производить механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
- ПК 6.2 Производить полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
- ПК 6.3 Производить полуфабрикаты из котлетной массы

сельскохозяйственной птицы

- ПК 7.1 Эксплуатировать оборудование в соответствии с требованиями безопасности труда
- ПК 8.1 Производить безопасные работы, соблюдать правила охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии

1.2 Цели и задачи производственной практики

Целью прохождения обучающимися производственной практики является:

1. Отработка теоретической подготовки и подготовки в ходе производственной практики в условиях конкретного предприятия, организации по:

- работе с кухонной и столовой посуде, инвентарем и использованием по назначению
- первичной подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования;
- соблюдению правил охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности

2. Формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачей прохождения обучающимися производственной практики является закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек
- правила первичной обработки сырья;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила организации рабочего места
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

- осуществлять мойку и хранение кухонного инвентаря
- пользоваться химическими средствами для санитарно - гигиенической обработки и дезинфекции
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении полуфабрикатов
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении полуфабрикатов
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и экономно расходовать его
- готовить полуфабрикаты по технологическим картам под руководством повара
- перемещать продукты и готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с учетом требований к безопасности сырья и готовой продукции
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики – 64 часа.

2 Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными навыками и умениями в рамках требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ профессий рабочих;

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1	Производить профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению
ПК 2.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 3.1	Производить подготовку круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 4.1	Производить механическую кулинарную обработку рыбы
ПК 4.2	Производить приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
ПК 4.3	Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
ПК 5.1	Производить механическую кулинарную обработку мяса и мясопродуктов
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов
ПК 5.3	Производить приготовление котлетной, рубленой масс и полуфабрикатов из них
ПК 6.1	Производить механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
ПК 6.2	Производить полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
ПК 6.3	Производить полуфабрикаты из котлетной массы сельскохозяйственной птицы
ПК 7.1	Эксплуатировать оборудование в соответствии с требованиями безопасности труда
ПК 8.1	Производить безопасные работы, соблюдать правила охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии,

	проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание	Объем часов
Тема 1	ПК1.1 ПК7.1 ПК8.1	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами эксплуатации. Производить профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению.	2
Тема 2 Первичная обработка овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ.	ПК2.1 ПК7.1 ПК8.1	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами эксплуатации. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ.	2
Тема 3. Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке	ПК3.1 ПК7.1 ПК8.1	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием, правилами эксплуатации. Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке.	2

Тема 4 Первичная обработка рыбы	ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК7.1 ПК8.1	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием, правилами эксплуатации. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	6
Тема 5 Первичная обработка мяса и мясопродуктов	ПК5.1 ПК5.2 ПК5.3 ПК7.1 ПК8.1	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием, правилами эксплуатации. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	6
Тема 6 Первичная обработка птицы	ПК6.1 ПК6.2 ПК6.3 ПК7.1 ПК 8.1	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием, правилами эксплуатации. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества домашней птицы. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	6

4 Условия реализации производственной практики

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится на рабочих местах предприятий и организациях г. о. Тольятти, в производственных цехах столовых ЗАО КШП «Дружба»

Период прохождения практики - в соответствии с утвержденным графиком производственной практики. Количество часов - 64

Производственная практика проводится и осуществляется мастерами производственного обучения и наставниками на предприятии профессионального цикла.

Прохождение производственной практики обучающимися обеспечивает формирование: ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК6.1, ПК6.2, ПК6.3, ПК7.1, ПК8.1

4.2 Характеристика рабочих мест

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между обществом с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по профессии.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Производственные цеха ЗАО КШП «Дружба»	Рабочие столы, моечные ванны, весы настольные, посудомоечная машина, мясорубка, овощерезка, слайсер, холодильный шкаф.	Ножи, доски, инвентарь, инструменты и посуда.

4.3 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. - 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. - М.: Академия, 2009. - 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 272с.

Дополнительные источники:

1. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2007. - 160с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. - М; ИЦ Академия, 2006. - 496 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. - М.: Арий, ИКТЦ Лада, 2009

5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется заведующим производством, шеф-поварами

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Производить профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению	оценка выполнения практической работы
ПК 2.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	оценка выполнения практической работы
ПК 3.1. Производить подготовку круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке, жиров, сахара, муки, яиц, молока	оценка выполнения практической работы

для приготовления блюд и гарниров.	
ПК 4.1 Производить механическую кулинарную обработку рыбы	оценка выполнения практической работы
ПК 4.2 Производить приготовление основных полуфабрикатов из рыбы	оценка выполнения практической работы
ПК 4.3. Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	оценка выполнения практической работы
ПК 5.1 Производить механическую кулинарную обработку мяса и мясопродуктов	оценка выполнения практической работы
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов	оценка выполнения практической работы
ПК 5.3 Производить приготовление котлетной, рубленой масс и полуфабрикатов из них	оценка выполнения практической работы
ПК6.1 Производить механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	оценка выполнения практической работы
ПК6.2 Производить полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	оценка выполнения практической работы
ПК6.3 Производить полуфабрикаты из котлетной массы сельскохозяйственной птицы	оценка выполнения практической работы

Аттестационный лист производственной практики

1. Ф.И.О обучающегося, группы № Кух.-1801 «Кухонный рабочий»

2. Место проведения практики:

ЗАО КШП «Дружба» ст.№

3. Время проведения практики: 64 часа

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время производственной практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполненных работ
1	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ. Профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению.	8	
2	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации. Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке. Профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению.	8	
3	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации. Механическая кулинарная обработка рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению.	8	
4	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации. Механическая кулинарная обработка рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Профессиональные работы с кухонной посудой,	8	

	инвентарем и использованием по назначению		
5	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации. Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению	8	
6	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации. Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению	8	
7	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению.	8	
8	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Профессиональные работы с кухонной посудой, инвентарем и использованием по назначению.	8	

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

отличное, хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное
(нужное подчеркнуть)

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации