

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



«Утверждаю»
Директор ООО «ГАММА-плюс»
Солоднева /Т.В. Солоднева/
«11» *сентября* 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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.

Рабочая программа учебной 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»

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.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании методического
Совета Протокол Методического совета № 3 от «11» сентября 2018 г.

Содержание

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи учебной практики	5
2 Результаты освоения программы учебной практики	7
3 Тематический план и содержание учебной практики	9
4 Условия реализации учебной практики	11
4.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	11
4.2 Информационное обеспечение обучения.....	11
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	12
Приложение А	13

1 Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной практики

Целью учебной практики является:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной 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 учебной практики – 24 часа.

2 Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной 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 учебной 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. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	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. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2

<p>Тема 4 Первичная обработка рыбы</p>	<p>ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК7.1 ПК8.1</p>	<p>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 Оценка качества рыбных полуфабрикатов.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 5 Первичная обработка мяса и мясопродуктов</p>	<p>ПК5.1 ПК5.2 ПК5.3 ПК7.1 ПК8.1</p>	<p>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. Оценка качества мясных полуфабрикатов.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 6 Первичная обработка птицы</p>	<p>ПК6.1 ПК6.2 ПК6.3 ПК7.1 ПК 8.1</p>	<p>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. Оценка качества полуфабрикатов из птицы.</p>	<p>6</p>

4 Условия реализации учебной практики

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в учебном или производственных цехах общества с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс».

Оборудование производственных цехов: рабочие столы, моечные ванны, весы настольные, мясорубка, слайсер, овощерезка, холодильный шкаф, посудомоечная машина, ножи, доски, инвентарь, инструменты и посуда.

4.2 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
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева - М.:ДеЛи принт, 2002. - 590с.

5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

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 оценка выполнения проверочной работы №1
ПК 2.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №2
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.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 3
ПК 4.1 Производить механическую кулинарную обработку рыбы	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 4
ПК 4.2 Производить приготовление основных полуфабрикатов из рыбы	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 5
ПК 4.3. Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 6
ПК 5.1 Производить механическую кулинарную обработку мяса и мясопродуктов	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 7
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 8
ПК 5.3 Производить приготовление котлетной, рубленой масс и полуфабрикатов из них	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 9
ПК6.1 Производить механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 10
ПК6.2 Производить полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 11
ПК6.3 Производить полуфабрикаты из котлетной массы сельскохозяйственной птицы	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 12

Аттестационный лист учебной практики

1. Ф.И.О обучающегося, группы № _____ «Кухонный рабочий».

2. Место проведения практики:

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»

3. Время проведения практики: 24 часа

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время учебной 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. Обработка оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды, и использование по назначению.	2	
2	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, овощей. Подготовка пряностей и приправ. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
3	Подготовка круп, муки, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога к механической и тепловой кулинарной обработке. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	2	
4	Механическая кулинарная обработка рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Обработка оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды, и использование по назначению.	6	
5	Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Оценка качества мясных полуфабрикатов. Обработка оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды, и использование по назначению.	6	
6	Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов из птицы. Обработка оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды, и использование по назначению..	6	

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

Дата

Подписи руководителя практики,

М.П.

ответственного лица организации