

Программа
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

16675 Повар

Бохан
2017г.

Производственная практика

Производственная практика на рабочих местах Ознакомление с предприятием

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Структура производства и организация труда на предприятии общественного питания.

Основные цеха предприятия, технологический процесс приготовления блюд, оборудовании . Комплексная система управления качеством труда и продукции на предприятии.

Планирование труда и контроль качества работ на производственном участке, в бригаде, на рабочем месте. Система управления охраной труда, организация службы безопасности труда на предприятии.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

За время производственной практики обучающиеся должны научиться самостоятельно выполнять работу по профессии в условиях производства, в соответствии с квалификационной характеристикой, применяя передовую технологию и научную организацию труда.

В ходе производственной практики обучающиеся должны:

- выполнять работы на основе технологической документации, применяемой на производстве;
- изучать и применять передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления;
- самостоятельно разрабатывать и осуществлять мероприятия по наиболее эффективному использованию рабочего времени, повышению качества продукции, экономному использованию сырья и материалов;
- выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры по их устранению
- строго соблюдать нормы и правила безопасности труда ,электро безопасности и пожарной безопасности.
- осуществлять подготовку к выпускным квалификационным экзаменам.

Рассмотрено на заседании МК
Протокол № _____ от _____ 201__ г
Руководитель МК _____ Кузякина Л.М.

Автор: Оловина Т.А. мастер производственного обучения

Пояснительная записка

Общие положения предвыпускной производственной практики

Объем содержание и сроки проведения производственной практики по профессии 16675 «Повар» определяются учебным планом и программой .

Производственная практика является составной частью основной образовательной программы профессиональной подготовки обучающихся по специальности

Производственная практика по профессии «Повар» производится на предприятиях общественного питания Боханского района Иркутской области.

На данном предприятии обучающиеся могут выполнять работу по подготовке сырья и приготовлению блюд.

На производственную практику отводится 300 часов, в течении 10 недель.

Режим работы обучающихся осуществляется в соответствии с режимом работы предприятия общественного питания.

Продолжительность рабочего дня определена на основании законодательства (трудового кодекса РФ от 30.12.2001 г №197) и составляет 6 часов в день не более 30 часов в неделю. Установлен уровень квалификации повар 2-3 разряда.

Руководство производственной практики осуществляется мастером производственного обучения. Форма организации производственной практики обучающихся – индивидуальная, прикреплена к квалифицированным поварам.

На период прохождения производственной практики заключается договор между ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» и предприятием общественного питания.

Учебно – воспитательные задачи практики.

Целью предвыпускной производственной практики является завершение обучения и подготовки будущего молодого рабочего к самостоятельной работе на предприятии.

Основными задачами являются:

1. Адаптация обучающегося в конкретных условиях предприятия.
2. воспитание у обучающегося дисциплины и хорошего отношения к труду.
3. Закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по профессии.
4. Изучение опыта самостоятельного выполнения видов работ, определенной сложности
5. Приобретение устойчивых навыков в выполнении всех видов работ.
6. Изучение производственной технологии, технической документации.
7. Закрепление знаний и умений, связанных с охраной труда (трудового законодательства, санитарии и гигиены, техники безопасности)
8. Формирование профессионально- важных качеств (быстроты реакции, наблюдательности, глазомера).
9. Формирование у обучающегося наставниками производства высоких моральных качеств рабочего.

Цель практики

Производственная практика проводится с целью закрепления и углубления знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения необходимых умений, навыков и профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельному осуществлению мероприятий по эффективному использованию рабочего времени. Выполнение работ на основе технической документации, применяемой на производстве и подготовки к итоговой аттестации.

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 изключительном 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 обучающиеся- 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 практики4
- 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

Программа производственной практики по профессии «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 тушеных 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, поэы, 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

