**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА**

**Производственной практики**

в профессии: 16675 Повар

*(ОВЗ)*

Форма обучения - очная

 Срок обучения -1 год 10 месяцев

2020 г.

Адаптированная программа производственной практики профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии «Повар» обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. N 610н и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

**Организация-разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** Суворова Н.В*., преподаватель ГАПОУ БТОТиС*

 Рабочая программа учебной дисциплины одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС, протокол № 1 «31» августа 2020 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Пояснительная записка производственной практики
2. Результаты освоения программы производственной практики

III.Структура и содержание программы производственной практики

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Общие положения**

Основой профессиональной подготовки является производственная практика, в процессе которой необходимо подготовить специалистов, имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий. На производственной практике основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы обучающиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

Производственная практика проводится в конкретных производственных усло­виях предприятий питания. Обучающиеся проходят производственную практику на рабо­чих местах предприятия в составе рабочих бригад, самостоятельно выполняют работы в соответствии с учебным планом, где показан ее объем, содержание и сроки проведе­ния.

На предприятиях общественного питания при организации процесса производ­ственной практики существуют две формы обучения обучающихся:

* В составе бригад квалифицированных рабочих
* Индивидуальные прикрепления обучающихся к квалифицированным рабочим.

Определяются календарные сроки практики:

Производственная практика на предприятии - 300 часов.

Организационный период устройства обучающихся на предприятия общественного питания состоит следующих операций:

1. Мастер производственного обучения изучает рабочие места, на которых обучающиеся будут проходить производственную практику, с целью выполнения учебной программы;
2. Мастер производственного обучения совместно с руководителями подраз­делений предприятия определяет рабочие места учащихся и основные объекты учебно-производственных работ;

3. Мастер производственного обучения участвует в подготовке и заключении договора между техникумом и предприятием о производственной практике обучающихся (договор подписывается с одной стороны директором ГАПОУ БТОТ и С и с другой стороны директором предприятия общественного питания).

1. Мастер производственного обучения, совместно с руководителями подраз­делений предприятия, участвует в разработке рабочей (детальной) программы производственной практики обучающихся, в составлении графиков перемещения студентов;
2. Мастер производственного обучения совместно с медицинским работником организует прохождение медицинского осмотра обучающихся.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после проверки знаний по безопасности труда.

При прохождении производственной практики учащиеся должны выполнять рабочие нормы выработки согласно коэффициенту перевода рабочих норм в ученические.

Квалификационные экзамены проводятся в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоения квалификации лицам, овладевающим профессией, при этом квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на произ­водственную практику.

1. **Результаты освоения программы Производственной практики.**

**Студент должен знать:**

* Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
* Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.
* Понятие о механической кулинарной обработке продуктов.
* Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.
* Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.
* Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.
* Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.

**Студент должен уметь:**

* Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
* Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой.
* Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
* Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
* Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
* Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.
* Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.
* Определять количество отходов при механической обработке овощей.
* Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
* Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
* Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.
* Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.
* Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.
* Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.
* Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

**Учебно-воспитательные задачи практики**

Цель: производственной практики является завершение обуче­ния и подготовка 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, товарище­ской взаимопомощи.
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 новой техники, прогрессивной технологии, опыта наставников и нова­торов производства.
7. Изучение производственной технологии, технической документации.
8. Формирование умений согласовывать свой труд с трудом одногруппниками в бригаде, совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля.
9. Закрепление знаний и умений, связанных с охраной труда (трудового законода­тельства, промышленной санитарии, гигиене, технике безопасности и противо­пожарные мероприятия).
10. Формирование профессионально-важных качеств (быстроты реакции, координированности, наблюдательности, глазомера).

11.Формирование обучающегося наставниками и новаторами производства высоких мо­ральных качеств рабочего.

**III.Структура и содержание программы производственной практики**

**Характер и содержание работ**

• Обучающиеся осуществляют технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий согласно технологических карт с применением современной техники и техно­логии, трудовых приемов и способов передовиков и новаторов производства;

* Активное привлечение обучающихся к самостоятельному разбору технологи­ческой документации (умение рассчитывать количество порций по технологической карте, соблюдение технологической последовательности, требований, норм);
* Соблюдение мер по обеспечению безопасности при выполнении работ: механической кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов, тепло­вой обработке.
* Соблюдение порядка действий при неисправностях и неполадках обору­дования, участие в обсуждении оценки работы бригады, в решении организационных вопросов;
* Изучение и применение передовых высокопроизводительных приемов и способов труда, инструментов, приспособлений, оборудования применяемых новато­рами на производстве;
* Самостоятельная разработка и осуществление мероприятий по наиболее эффективному использованию рабочего времени, предупреждению дефектов, нека­чественного изготовления продукции, экономному расходованию сырья (вода, электроэнергия и т.д.);

• Проверку качества готовых блюд, изделий проводят путем снятия пробы (бракераж). Итоги органолептической оценки выставляются в дневник производст­венной практики, ежедневно, фиксируя наличие замечаний.

**Характер и содержание работ**

**Перечень производственных работ**

**Функции**

Требования (технические, организация рабочего места, организационные и физиолого-гигиенические)

Способ контроля качества работ (техническая и технологическая документация)

**1. Механическая кулинарная обработка овощей.** Сортировка, калибровка, мытье,очистка, нарезка, приго­товление полуфабрикатов знания, умения при выполнении механической обработки овощей: последовательность, фор­мы нарезки, нормы отходов;

Знания и умения ТБ и ОТ, применяемые при работе на меха­ническом оборудовании (машины для промы­вания, очистки и нарезки овощей), немехани­ческом оборудовании (рабочие столы, ванны, лари);

при работе с инструментом (ножи), ин­вентарем. Размещение оборудования в соот­ветствии с технологическим процессом, тем­пература не ниже 16оС, сквозняки не допуска­ются; пол ровный, не скользкий, с уклоном; все движущиеся части машин ограждены, моторы заземлены

Контроль производит­ся органолептическим методом; учет - взве­шиванием;

Нормативные докумен­ты РФ / ГОСТ Р 50763-95; нормы отходов; технологические карты; сборник рецептур; ин­струкции ОТ

**2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.**

Оттаивание, вымачива­ние, разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, ино­гда костей и ко­жи), приготовление кот­летной массы из рыбы, Приготовление полуфабрикатов (из котлетной массы, в целом виде, туш­ками, порционными на­турами и панированными кусками). Приготовление паниро­вок (красной, белой, льезона)

Знания, умения при выполнении механической обработки рыбы: последовательность, нормы отходов, способы оттаивания мороженой ры­бы, способы вымачивания соленой рыбы, осо­бенности обработки; ТБ и ОТ, применяемые при работе на механическом оборудовании (универсальный привод с комплектом сменных механизмов), немеханическом оборудовании (рабочие столы для разделки и нарезки полуфабрикатов, ванны для оттаивания, зама­чивания, промывания, лари); инструментом и инвентарем (ножи, ручные скребки, сита, ступки, противни, лотки, ведра, маркирован­ные доски) Размещение оборудования в соот­ветствии с технологическим процессом, тем­пература не ниже 16оС, сквозняки не допуска­ются; пол ровный, не скользкий, с уклоном; все движущиеся части машин ограждены, мо­торы заземлены;

Контроль производит­ся органолептическим методом; учет - взве­шиванием;

Нормативные докумен­ты РФ / нормы отходов; сборник рецептур, технологические карты; инструкции ОТ

**3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы.**

Размораживание, обмы­вание, обсушивание, ку­линарная разделка и об­валка, зачистка и сорти­ровка мяса, приготовле­ние полуфабрикатов, рубленной массы, кот­летной массы, полуфаб­рикаты из них

Знания, умения при выполнении механической кулинарной обработки мяса и птицы, последо­вательность операций, нормы отходов, виды и приготовление полуфабрикатов, обработка субпродуктов, их использование; ТБ и ОТ применяемые при работе на механическом оборудовании (мясорубки, фаршемешалки, машины для нарезки и разрыхления мяса, кот­летным аппаратом), немеханическом оборудо­вании (рабочие столы, ванны); инструментом и инвентарем. Размещение оборудования в соответствии с технологическим процессом, температура не ниже 16оС, сквозняки не до­пускаются; пол ровный, не скользкий, с укло­ном; все движущиеся части машин ограждены, моторы заземлены;

Контроль производится органолептическим методом; учет - взве­шиванием;

Нормативные докумен­ты РФ /СанПиН-42-123-4117-86;

нормы отходов; сбор­ник рецептур, техноло­гические карты; инст­рукции ОТ

**Тематический план по производственной практике в условиях предприятия.**

**1 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п  | Наименование темы | Кол- во часов |
| 1. | Знакомство с предприятием. Охрана труда на производстве. Инструктаж по т/б | **6** |
| **Тема №3****Механическая кулинарная обработка овощей** | **24** |
| 2. | Обработка корнеплодов, клубнеплодов и простая нарезка. | 6 |
| 3. | Обработка капустных, луковых, пряных овощей и простая нарезка | 6 |
| 4 | Подготовка кабачков и перцев, помидор для фарширования | 6 |
| 5 | Оформление простых блюд из овощей | 6 |
|  | **Тема №5****Механическая кулинарная обработка плодов, овощей и грибов**  | **6** |
| 6 | Оформление простых блюд из грибов, плодов | 6 |
|  | **Тема№ 6****Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей** | **24** |
| 7 | Приготовление блюд из замороженных овощей | 6 |
| 8 | Приготовление блюд из переработанных плодов | 6 |
| 9 | Приготовление блюд из квашеных овощей | 6 |
| 10 | Приготовление блюд из соленых овощей | 6 |
|  | **Тема № 7****Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.** | **60** |
| 11 | Обработка бесчешуйчатой, чешуйчатой рыбы | 6 |
| 12 | Разделка рыбы на порционные куски, на филе и в целом виде | 6 |
| 13 | Приготовление рыбного фарша: котлеты, биточки и.т.д | 6 |
| 14 | Приготовление рыбных п/ф для жарки во фритюре, основным способом | 6 |
| 15 | Маринование рыбных п/ф | 6 |
| 16 | Вымачивание соленой рыбы | 6 |
| 17 | Оформление простых блюд из рыбы | 6 |
| 18 | Приготовление фаршированной рыбы | 6 |
| 19 | Обработка кальмаров | 6 |
| 20 | Оформление простых блюд из морепродуктов | 6 |
| **Итого: 120 ч** |

**Тематический план по производственной практике в условиях предприятия.**

**2 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п  | Наименование темы | Кол- во часов |
| 1. | Знакомство с предприятием. Охрана труда на производстве. Инструктаж по т/б | **6** |
| **Тема №3****Механическая кулинарная обработка овощей** | **24** |
| 2. | Обработка корнеплодов, клубнеплодов и простая нарезка. | 6 |
| 3. | Обработка капустных, луковых, пряных овощей и простая нарезка | 6 |
| 4 | Подготовка кабачков и перцев, помидор для фарширования | 6 |
| 5 | Оформление простых блюд из овощей | 6 |
|  | **Тема №5****Механическая кулинарная обработка плодов, овощей и грибов**  | **6** |
| 6 | Оформление простых блюд из грибов, плодов | 6 |
|  | **Тема№ 6****Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей** | **6** |
| 7 | Приготовление блюд из переработанных овощей | 6 |
|  | **Тема № 7****Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.** | **60** |
| 8 | Обработка бесчешуйчатой, чешуйчатой рыбы | 6 |
| 9 | Разделка рыбы на порционные куски, на филе и в целом виде | 6 |
| 10 | Приготовление рыбного фарша: котлеты, биточки и.т.д | 6 |
| 11 | Приготовление рыбных п/ф для жарки во фритюре, основным способом | 6 |
| 12 | Маринование рыбных п/ф | 6 |
| 13 | Вымачивание соленой рыбы | 6 |
| 14 | Оформление простых блюд из рыбы | 6 |
| 15 | Приготовление фаршированной рыбы | 6 |
| 16 | Обработка кальмаров | 6 |
| 17 | Оформление простых блюд из морепродуктов | 6 |
|  | **Тема №8****Механическая кулинарная обработка мяса** | **48** |
| 18 | Механическая кулинарная обработка мяса | 6 |
| 19 | Приготовление и отпуск простых блюд из мяса  | 6 |
| 20 | Приготовление полуфабрикатов из мяса (говядины) | 6 |
| 21 |  Приготовление жаренного мяса порционными кусками | 6 |
| 22 | Приготовление полуфабрикатов из мяса (свинины) | 6 |
| 23 | Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее | 6 |
| 24 | Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее | 6 |
| 25 | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины для грудинки фаршированной | 6 |
|  |  **Тема№ 9.****Механическая кулинарная обработка птицы**  | **24** |
| 26 | Механическая кулинарная обработка мяса | 6 |
| 27 | Заправка птицы | 6 |
| 28 | Приготовление полуфабрикатов птицы и дичи | 6 |
| 29 | Оформление простых блюд из птицы | 6 |
|  | **Тема №10****Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка субпродуктов** | **6** |
| 30 | Приготовление и отпуск простых блюд из субпродуктов | 6 |
| **Итого: 180 ч** |

**Список литературы**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. - М.: издательский центр «Академия», 2010. - 400 с.
2. Барановский В. «Повар», Учебное пособие для учащихся профтехучилищ, Ростов-на-Дону, Еникс, 2000 г
3. Богданова М.А., и др., Оборудование предприятий общественного питания, М., Экономика, 1991 г.
4. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. - М.: издательский центр « Академия», 2008. - 272 с.
5. Сопина,Л.Н.Пособие для повара,учебное пособиедля нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина.-М.: издательский центр « Академия», 2008. - 240 с.
6. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. - М.: издательский центр «Академия», 2009.-112 с.
7. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. - М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
8. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. - 336 с.
9. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. - 112 с.