

**Аннотация**  
**рабочей программы Производственной практики**  
**Профессия 13249 Кухонный рабочий**

### **1.1. Область применения**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», с учётом Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Производственная практика входит в профессиональную подготовку.

### **1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения учебной практики**

В результате освоения образовательной программы слушатель должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
- вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгружать продукцию из тары
- транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
- заполнять котлы водой
- доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов
- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
- собирать пищевые отходы.

- выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд.

#### **1.4.ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится концентрировано.

#### **1.5.МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится на предприятиях Усманского и Грязинского районов

#### **1.6. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

всего –420 часов

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

№ темы	Название темы и разбивка по часам	Количество часов
1	<b>Санитария и гигиена</b>	36
2	<b>Работа с техническим оснащением и оборудованием</b>	48
3	<b>Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов</b>	60
4	<b>Механическая обработка овощей</b>	84
5	<b>Механическая обработка рыбы</b>	84
6	<b>Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы</b>	84
7	<b>Приготовление простых блюд</b>	18
	<b>Дифференцированный зачет</b>	6
	<b>Итого</b>	<b>420</b>

Филиал государственного областного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**Профессия: 13249 Кухонный рабочий**

**2023г.**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», с учётом Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Организация – разработчик: филиал государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Разработчики:

Гоева Л.Ю.- преподаватель филиала государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии спецдисциплин

Протокол № 11 от «29 » июня 2023г.

Председатель МК

Иваненко Т.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ</b>	<b>15</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>19</b>
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>23</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **2.1. Область применения**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», с учётом Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный рабочий и адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Производственная практика входит в профессиональный учебный цикл.

### **1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения учебной практики**

В результате освоения образовательной программы слушатель должен уметь (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- открывать бочки, ящики, мешки с продуктами,
- вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- выгружать продукцию из тары
- транспортировать внутри цехов сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару
- заполнять котлы водой
- доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт
- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники
- устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов

- устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
- собирать пищевые отходы.
- выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд.

#### **1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится концентрировано.

#### **1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится в предприятиях Усманского и Грязинского районов

#### **1.6. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

всего –420 часов

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

№ темы	Название темы и разбивка по часам	Количество часов
1.	<b>Санитария и гигиена</b>	<b>36</b>
	1.Инструктаж по технике безопасности.	6
	Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящичков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции	6
	Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.	6
	Мытье производственных полов и стен зала, складских помещений	6

	Проведение генеральной уборки основных и подсобных помещений.	6
	Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)	6
2.	<b>Работа с техническим оснащением и оборудованием</b>	48
	Включение электрических, газовых котлов.	6
	Включение электрических плит, шкафов, кипятильников.	6
	Установка подносов на транспортер при комплектации обедов	12
	Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт	6
	Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов Внутрицеховая транспортировка продуктов	12
	Внутрицеховая транспортировка посуды, инвентаря. Внутрицеховая транспортировка тары	6
3	<b>Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов</b>	60
	Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным	6



способом	
Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом	6
Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине	6
Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам	6
Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды	6
Пользование моющими, дезинфицирующими, чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов	6
Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды	12
Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств	6
Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в	

4.	<p>чистом и исправном виде</p> <p><b>Механическая обработка овощей</b></p> <p>Механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)</p> <p>Нарезка картофеля разными способами</p> <p>Механическая кулинарная обработка моркови (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка) Нарезка моркови соломкой и брусочками.</p> <p>Механическая кулинарная обработка свёклы (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка) Нарезка свёклы соломкой, брусочками, ломтиками</p> <p>Механическая кулинарная обработка лука (сортировка, очистка, мойка) Нарезка лука кольцами, соломкой. Нарезка лука дольками, крошкой.</p> <p>Механическая кулинарная обработка капусты. Нарезка капусты шашками, соломкой. Нарезка капусты: дольки, рубка.</p>	<p>6</p> <p>84</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>6</p>
----	--	--

5.	Механическая кулинарная обработка , нарезка томатов и огурцов	6
	Механическая кулинарная обработка, нарезка зелени	6
	Подготовка овощей к фаршировке	6
	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей	6
	<b>Механическая обработка рыбы</b>	<b>84</b>
	Размораживание рыбы.	6
	Вымачивание солёной рыбы.	6
	Обработка чешуйчатой рыбы	6
	Разделка бесчешуйчатой рыбы	12
	Разделка рыбы на порционные куски. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).	6
	Разделка рыбы на филе с кожей и костями.	6
	Разделка рыбы на филе кожей без костей Разделка рыбы на чистое филе	6
	Приготовлении панировок для рыбных п/ф.	6
	Приготовление рыбной котлетной массы	12
	Приготовление п/ф из котлетной массы	12

6.	Вымачивание солёной рыбы Обработка солёной сельди Обработка кильки.	6
	<b>Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы</b>	<b>84</b>
	Подготовка мяса к обработке, разделка передней четвертины. Разделка задней четвертины.	6
	Обработка костей.	6
	Нарезка крупнокусковых п/ф.	6
	Нарезка порционных п/ф. Нарезка мелкокусковых п/ф.	6
	Приготовление рубленой массы.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.	12
	Приготовление котлетной массы.	6
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	6
	Обработка с\х птицы.	6
	Заправка птицы.	6
	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Обработка субпродуктов.	6
	<b>Приготовление простых</b>	

<b>7.</b>	<b>блюды</b>	<b>18</b>
	Приготовление простых блюд из овощей, яиц, круп, макаронных изделий.	12
	Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	6
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
	<b>Итого за курс</b>	<b>420</b>

## **2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1. Охрана труда и техника безопасности. Санитария и гигиена.**

Ознакомление с профессией кухонного работника, программой практического обучения:

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на П.О.П. Вводный инструктаж, содержание, документальное оформление. Правила и нормы безопасности на П.О.П. Причины травматизма, мероприятия по их предупреждению. Пожарная безопасность, меры предупреждения пожаров, правила поведения при пожаре. Пользование средствами пожаротушения. Применение средств индивидуальной защиты.

Проверка рабочего состояния и использование уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений; использование средств уборки, необходимых при уборке разных видов поверхностей производственных помещений; соблюдение инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.

Открывание бочек, ящичков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары

## **2. Работа с техническим оснащением**

Заполнение котлов водой. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.

## **3. Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов**

Проверка исправности посудомоечной машины для мытья инвентаря и посуды; подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов с соблюдением требований санитарии и гигиены.

### **Механическая обработка пищевых продуктов.**

## **4. Механическая обработка овощей**

Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки овощей. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки овощей. Механическая обработка картофеля и корнеплодов: сортировка и калибровка, мытье, очистка ручная и машинная, доочистка. Условия и сроки хранения картофеля и корнеплодов, % отходов при обработке их использование. Отработка, ручная нарезка картофеля и корнеплодов (соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки). Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Условия и сроки хранения использование отходов. Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Ознакомление с условиями и сроками хранения. Механическая кулинарная обработка консервированных овощей. Открывание тары различного вида с обеспечением сохранности в них продукции. Последовательность приемов обработки, условия и сроки хранения.

## **5. Механическая обработка рыбы**

Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки рыбы. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией кулинарной обработки рыбы. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами для обработки рыбы, овладение навыками эксплуатации. Подготовка рыбы к обработке, овладение навыками обработки. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр,

плавников, промывание, приготовление п/ф. Овладение навыками обработки сельди, кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Рецептура, технология приготовления. Порционирование, формование, панирование, укладка п/ф. Ознакомление с условиями и сроками хранения п/ф. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.

#### **6.Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы**

Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, с/х птицы.

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки мяса, птицы, мясопродуктов. Ознакомление с видами сырья, поступающего на ПОП. Органолептическая оценка качества сырья. Приобретение начальных навыков по механической кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, птицы.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой, технологией приготовления котлетной массы и п/ф из них. Ознакомление с условиями и сроками хранения п/ф. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Сбор пищевых отходов.

#### **7.Приготовление простых блюд из овощей, яиц, круп, макаронных , изделий. Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков**

Ознакомление с технологией. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с тепловым оборудованием и инвентарем, инструментами, посудой. Приобретение навыков работы на тепловом оборудовании предприятий общественного питания.

### **3. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»**

3.1.Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен

Проведение генеральной уборки производственных помещений

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен зала

Проведение генеральной уборки зала

Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен складских помещений

Проведение генеральной уборки складских помещений

Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы)

#### **3.2.Работа с техническим оснащением**

Включение электрических, газовых котлов.

Установка подносов на транспортер при комплектации обедов  
Установка подносов на транспортер при комплектации обедов  
Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт  
Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт  
Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов  
Внутрицеховая транспортировка продуктов  
Внутрицеховая транспортировка посуды, инвентаря.

Внутрицеховая транспортировка тары

### **3.3. Подготовка производственного инвентаря и кухонной, столовой посуды, приборов**

Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом

Мойка и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным способом

Мойка производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов в посудомоечной машине

Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря, столовой посуды и приборов по местам

Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря, кухонной посуды

Пользование моющими, дезинфицирующими, чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов

Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды

Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств

Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде

### **4. Механическая обработка овощей**

Механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)

Нарезка картофеля разными способами

Механическая кулинарная обработка моркови (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)

Нарезка моркови соломкой и брусочками.

Механическая кулинарная обработка свёклы (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка)

Нарезка свёклы соломкой, брусочками, ломтиками

Механическая кулинарная обработка лука (сортировка, , очистка, мойка)

Нарезка лука кольцами, соломкой.

Нарезка лука дольками, крошкой.

Механическая кулинарная обработка капусты.



Нарезка капусты шашками, соломкой.  
Механическая кулинарная обработка , нарезка томатов и огурцов  
Механическая кулинарная обработка, нарезка зелени  
Подготовка овощей к фаршированию  
Механическая кулинарная обработка консервированных овощей

## **5.Механическая обработка рыбы**

Размораживание рыбы.  
Вымачивание солёной рыбы.  
Обработка чешуйчатой рыбы  
Разделка бесчешуйчатой рыбы  
Разделка рыбы на порционные куски  
Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).  
Разделка рыбы на филе с кожей и костями.  
Разделка рыбы на филе кожей без костей  
Разделка рыбы на чистое филе  
Приготовлении панировок для рыбных п/ф  
Приготовление рыбной котлетной массы  
Приготовление п/ф из котлетной массы  
Приготовление п/ф из котлетной массы  
Приготовление п/ф из котлетной массы  
Вымачивание солёной рыбы  
Обработка солёной сельди  
Обработка кильки.

## **6.Механическая обработка мяса, мясных продуктов, птицы**

Подготовка мяса к обработке, разделка передней четвертины.  
Разделка задней четвертины.  
Обработка костей.  
Нарезка крупнокусковых п/ф.  
Нарезка порционных п/ф.  
Нарезка мелкокусковых п/ф.  
Приготовление рубленой массы.  
Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.  
Приготовление котлетной массы.  
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.  
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.  
Обработка с\х птицы.  
Заправка птицы.  
Приготовление полуфабрикатов из птицы.  
Приготовление полуфабрикатов из птицы.  
Обработка субпродуктов.  
Обработка субпродуктов.  
Приготовление простых блюд из овощей, яиц, круп, макаронных , изделий.  
Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков

## **Дифференцированный зачет**

**Итого за курс 420 часов**

### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Лаборатория кухонный рабочий;

Оборудование лаборатории:

- комплект производственного инвентаря, инструментов, посуды;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).
- рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы:

- мясорубка,
- миксер,
- блендер,
- посудомоечная машина,
- взбивальная машина,
- кухонный комбайн.

Тепловое оборудование:

- электроплита,
- жарочный шкаф,
- фритюрница,

Весоизмерительное оборудование:

Холодильное оборудование:

- холодильник.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений

сред.проф.образования / В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

Справочники:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с  
Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания. - М.: Академия, 2019.
2. Матюхина. З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник. - М.: «Академия», 2019.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. 2-е изд. доп. Учебник.- М.: Академия, 2019.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется мастером производственного обучения в процессе производственной практики

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

**(видов профессиональной деятельности)**

<b>Результаты освоения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Организовывать рабочее место в условиях производства продукции питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать рабочее место в различных производственных цехах первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов.</li> </ul>	оценка при выполнении работ по производственной практике  дифференцированный зачет

<p>Обслуживать основное технологическое оборудование, производственный инвентарь кулинарного производства и посудомоечные машины. Технология уборки производственных помещений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пользоваться основным технологическим оборудованием кулинарного производства;</li> <li>• пользоваться и обслуживать производственный инвентарь предприятий общественного питания;</li> <li>• пользоваться и обслуживать посудомоечные машины.</li> <li>• пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;</li> <li>• пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;</li> <li>• мыть производственные полы и стены производственных помещений;</li> <li>• проводить генеральную уборку производственных помещений;</li> <li>• поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;</li> <li>• содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p>
<p>Проводить дезинфекцию рабочих зон.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить дезинфекцию в рабочих зонах;</li> <li>• соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств при уборке производственных помещений.</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p>
<p>Классифицировать посуду,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• классифицировать при мойке, чистке,</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по производственной практике</p>

<p>производственный инвентарь, инструменты и приспособления по назначению.</p>	<p>раскладывании кухонную и столовую посуду, производственный инвентарь, инструменты и приспособления по назначению.</p>	<p>дифференцированный зачет</p>
<p>Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;</li> <li>• удалять остатки пищи с посуды и производственного инвентаря;</li> <li>• мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;</li> <li>• мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;</li> <li>• пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>• пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов;</li> <li>• содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде.</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p>
<p>Чистить и раскладывать на хранение производственный инвентарь, посуду и приборы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• чистить, сушить и раскладывать производственный инвентарь, посуду и приборы по местам;</li> <li>• чистить все типы поверхностей производственного инвентаря, посуды и приборов;</li> <li>• пользоваться</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p>

	<p>чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и посуды и приборов;</p>	
<p>Выполнять работы по соблюдению санитарных требований к складским помещениям.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять санитарную уборку складских помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p>
<p>Выполнять работы по соблюдению санитарно – гигиенических норм, условий и сроков хранения продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять работы по соблюдению санитарно – гигиенических норм и условий хранения продовольственных товаров;</li> <li>• соблюдать режимы хранения продовольственных товаров и кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p>
<p>Выполнять первичную обработку сырья и приготовление несложных блюд</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Производить первичную обработку овощей, рыбы, мяса, яиц, крупы, грибов</li> <li>• Готовить простейшие блюда (бутерброды, салаты, напитки)</li> </ul>	<p>оценка при выполнении работ по производственной практике дифференцированный зачет</p>

**ДОГОВОР**

**о проведении производственной практики слушателя филиала ГОБПОУ  
«Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское**

« » 202 года

Администрация ГОБПОУ «Усманский многопрофильный колледж» с одной стороны, именуемое в дальнейшем Учреждение, в лице директора \_\_\_\_\_, действующее на основании \_\_\_\_\_ Устава и \_\_\_\_\_ (наименование предприятия)

в лице \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.руководителя предприятия)

с другой стороны, именуемое в дальнейшем «Предприятие», действующего на основании Устава, в соответствии с требованиями программы для профессиональной подготовки по профессии 13249 **Кухонный рабочий** заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Учреждение в соответствии с учебным планом и программой обязуется направить на Предприятие слушателей на производственную практику

№ п/п	Ф.И.О. Слушателя	Наименование профессии	Наименование работ	Кол-во часов практики
			<b>Производственная практика с по</b>	

--	--	--	--	--

## **2.Предприятие обязуется:**

2.1. Предоставить слушателю рабочие места для проведения производственной практики в соответствии с программой профессиональной подготовки по профессии 13249 **Кухонный рабочий.**

2.2. Назначить руководителя практики от Предприятия.

2.3. Определить из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих слушателю овладеть профессиональными навыками.

2.4. Участвовать в формировании оценочного материала для оценки профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, в оценке их результатов (дневник, характеристика).

2.5. Обеспечить безопасные условия прохождения практики слушателю, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

2.6. Проводить инструктаж со слушателем по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка, предоставлять им необходимые материалами, техническую документацию, индивидуальные средства защиты, инструменты, приспособления и аппаратуру.

2.7. Не допускать использование слушателя на работах, не связанных с получаемой профессией, а также задержки слушателя на одних и тех же работах сверх времени, установленного графиком.

2.8. Установить продолжительность рабочего времени 30 часов в неделю (при пятидневной рабочей неделе)

3. Учреждение обязуется:

3.1. Осуществлять руководство практикой.

3.2. Контролировать соблюдение слушателем реализацию программы практики, условия проведения практики Предприятием, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми; выполнение правил внутреннего трудового распорядка Предприятия.

3.3. Обеспечивать организацию учебной работы и методическое руководство практикой слушателя через мастера производственного обучения.

3.4. Принимать участие в расследовании комиссией Предприятия несчастных случаев, происшедших с практикантами.

3.5. Проводить инструктаж слушателей по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности.

## **Общие положения:**

Настоящий договор составлен в двух экземплярах и хранится по одному экземпляру у каждой из сторон.

1.1. Возникшие по настоящему договору споры разрешаются в установленном порядке.

## **2. Адреса и реквизиты:**

Предприятие:

Организация:



Юридический адрес:

---

---

---

---

---

---

---

---

Юридический адрес	
Телефон	

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_ (М.П. при наличии)

Директор ГОБПОУ «Усманский  
многопрофильный колледж»

\_\_\_\_\_ (М.П)

«Утверждаю»

«Согласовано»

Зав.отделением

Руководитель профильной организации

\_\_\_\_\_ О.В.Кисель

« » \_\_\_\_\_ 20\_\_

« » \_\_\_\_\_ 20\_\_

**Программа**  
**производственной практики (наименование практики)**  
 слушателя группы № \_\_\_\_\_ филиала ГОБПОУ «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское

По профессии СПО

Квалификация

На предприятии

\_\_\_\_\_

	Вид работ, рабочие места	К-во часов
1		
2		
3		
4		
5		
	ИТОГО	

Рассмотрено на заседании МК протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Зам. директора \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Руководитель практики на предприятии \_\_\_\_\_

**Производственная характеристика**

Слушателя филиала ГОБПОУ «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское  
курса гр. профессия

Квалификация

Слушатель \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

за время прохождения производственной практики **ПП** (наименование практики) в

\_\_\_\_\_ фактически работал с по

**Выполнял работы:**

**1. Количество выполненных работ** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**2. Выполнение норм** за период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ %

**3. Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**4. Трудовая дисциплина** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Гр. \_\_\_\_\_ заслуживает присвоения \_\_\_\_\_

**тарифного разряда(класса) по профессии**

Мастер цеха (бригадир)

Начальник цеха

(М.П., подпись)

Мастер производственного обучения

ФИЛИАЛ ГОБПОУ «УСМАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

С. ОКТЯБРЬСКОЕ

**ДНЕВНИК**

**производственной практики ПП (наименование практики)**

**слушателя группы №**

---

*Фамилия, имя, отчество*

Профессия СПО

*Квалификация*

Начало практики -

Окончание практики -

Профильная организация \_\_\_\_\_

*(наименование предприятия, организации)*

Руководитель практики от образовательного учреждения

\_\_\_\_\_

/

мастер п/о/

*подпись*

*ФИО, должность*

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*подпись*

*ФИО, должность*

М.П.

с. Октябрьское 202\_ г.

### Задачи практики:

1. Закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности слушателей по профессии СПО

---

Квалификация \_\_\_\_\_

2. Освоение слушателями современных производственных процессов, технологий.

4. Адаптация слушателей к конкретным условиям деятельности предприятий.

#### Распределение времени производственной практики по видам выполняемых работ

№ п/п	Дата выполнения работ	Наименование выполняемых работ	Затраченное время	Оценка за выполнение работы	Подпись руководителя практики
1					
2					
...					

