

Программа производственной практики по профессии
профессионального обучения лиц с ОВЗ
по профессии 16675 Повар

р.п. Чунский
2022г.

I Общие положения

1. Обучающиеся проходят производственную практику на специально выделенных рабочих местах в предприятиях общественного питания р.п. Чунский.
2. На практику отводится 300 часов, 50 дней. Начало практики _____20__г.
окончание практики _____20__ г.
3. Режим труда обучающихся. Обучающиеся работают самостоятельно на предприятиях, согласно записей в дневник и подписью руководителя практики.
4. Для обучающихся продолжительность рабочего дня определяется основами Законодательства России о труде и составляет 30 часов в неделю 6 часов в день.

Цели и задачи практики

Целью практики является совершенствование знаний и практических навыков, полученных обучающимися в процессе производственного обучения.

Основными задачами производственной практики являются:

1. Адаптация обучающихся в конкретных производственных условиях участков цехов.
2. Воспитание у обучающихся сознательной трудовой дисциплины, взаимопомощи, уважения традиций базового предприятия, стремления умножить их.
3. Закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по избранной профессии, восполнение пробелов в процессе обучения, развитие творческих способностей.
4. Накопление опыта и самостоятельное выполнение видов работ повара, кондитера 3-4 разряда.
5. Приобретение навыков работы на оборудовании предприятий общественного питания, определить на слух неисправность.
6. Освоение необходимого инвентаря, инструментов.
7. Изучение опыта работы передовиков производства.
8. Изучение нормативных документов и работа с ними, технологические карты, сборник рецептур блюд.
9. Совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля.
10. Формирование профессиональных качеств, ориентации на рабочем месте, умение определять недостатки в работе и исправлять их, развитие глазомера и вкусовых ощущений.

Тематический план производственной практики

№	Наименование тем	Кол-во часов	Кол-во дней
1.	Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте повара. Ознакомление с предприятием.	6	1
2.	Самостоятельная работа обучающихся на рабочем месте повара в производственных условиях.	294	49
	Итого:	300	50

Детальная программа по профессии Повар

№	Наименование тем и заданий	часы	дни	Дата
	I. Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте повара. Ознакомление с предприятием.	6	1	
	II. Самостоятельная работа обучающихся на рабочем месте повара в производственных условиях.			
1.	Приготовление блюд и гарниров из овощей.			
	-Картофельное пюре; -Капуста тушеная	6	1	
	-Картофель жареный основным способом;	6	1	
	-Котлеты, зразы картофельные	6	1	
	-Рагу из овощей; -Голубцы овощные	6	1	
2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			
	-Каша рисовая рассыпчатая; -Каша гречневая рассыпчатая;	6	1	
	-Макаронны отварные с сыром; -Макаронник, лапшевник	6	1	
	-Биточки манные	6	1	
	-Крупеник	6	1	
	-Яичница глазунья; -омлет натуральный	6	1	
	-Сырники; -Запеканка из творога; -Вареники с творогом	6	1	
	-Оладьи, блины со сметаной; -Блинчики с различными фаршами	6	1	
	-Пельмени; -Лапша домашняя	6	1	
3.	Приготовление супов и соусов			
	-Щи с капустой и картофелем	6	1	
	-Борщ с капустой и картофелем	6	1	
	-Рассольник ленинградский	6	1	
	-Суп картофельный с макаронными изделиями;	6	1	
	-Суп молочный с крупами	6	1	
	-Суп-пюре из картофеля; - борщ холодный	6	1	
	-Соус красный основной; -соус белый основной;	6	1	

4.	Приготовление блюд из рыбы.			
	-Рыба отварная, соус польский	6	1	
	-Рыба жареная основным способом с гарниром;	6	1	
	-Котлеты с гарниром;	6	1	
5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			
	-Сосиски или сардельки отварные.	6	1	
	-Ромштекс с гарниром; - бифштекс с яйцом	6	1	
	-Жаркое по-домашнему; - Гуляш	6	1	
	-Плов	6	1	
	-Голубцы с мясом и рисом	6	1	
	-Картофельная запеканка с мясом	6	1	
	-Котлеты с гарниром; -Зразы	6	1	
	-Тефтели; -Бифштекс рубленый с гарниром	6	1	
	-Птица отварная с гарниром; -Печень жареная с гарниром	6	1	
6.	Приготовление холодных блюд и закусок.			
	-Бутерброды открытые (с маслом, сыром, колбасой); -Салат из белокочанной капусты;	6	1	
	-Салат из огурцов; -Салат из помидоров -Рыба жареная под маринадом	6	1	
	-Салат мясной; -Винегрет овощной; -Сельдь с гарниром;	6	1	
	-Ростбиф с гарниром; -Паштет из печени	6	1	
7.	Приготовление сладких блюд и напитков.			
	-Желе из свежих ягод; -Кисель из концентрата; -Кисель из свежей клюквы	6	1	
	-Чай с сахаром; -Кофе с молоком; -Компот из свежих яблок; -Компот из сухофруктов	6	1	
8.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.			
	Подготовка сырья к кондитерскому производству. Приготовление фаршей: -Фарш из капусты;		1	

	- Фарш из риса с яйцом; - Фарш из мяса; - Фарш из творога.			
	-Пирожки печеные с различными фаршами	6	1	
	-Ватрушка с творогом	6	1	
	-Пирожки жареные	6	1	
	-Хворост	6	1	
	-Пирог «Московский»	6	1	
	-Беляши	6	1	
	-Булочка «Школьная»	6	1	
	-Булочка дорожная	6	1	
	-Сдоба обыкновенная	6	1	
	-Булочка «Домашняя»	6	1	
	-Кулебяка; - булочка «Розовая».	6	1	
	Итого:	300	50	

