

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 281  
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Начальник ЦТАО ФКУ ИК-42  
ГУФСИН по Красноярскому краю

\_\_\_\_\_  
В.В. Подкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор ФКП  
Образовательного учреждения № 281

\_\_\_\_\_  
В.Ю. Попов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**ПРОГРАММА  
производственной практики  
по профессии 16675 «Повар»**

срок обучения-5 месяцев  
количество часов-320

Рассмотрено  
методической комиссии  
протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

**п. Октябрьский  
2020 г**

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |   |
|---|---|
| 1. Пояснительная записка .....  | 4 |
| 2. Требования к уровню подготовки обучающихся .....                   | 5 |
| 3. Производственное задание на практику.....                          | 6 |
| 4. Литература.....  | 7 |
| 5. Приложения к программе:  |   |
| Приложение№ 1. Производственное задание на практику                   |   |
| Приложение№ 2. График прохождения производственной практики           |   |
| Приложение№ 3. Перечень выпускных практических квалификационных работ |   |

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Настоящая рабочая учебная программа предназначена для производственной практики по профессии «Повар» с присвоением 3-го квалификационного разряда. Программа рассчитана на 320 учебных часов.

Рабочая учебная программа составлена в соответствии перечнем профессиональных стандартов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалифицированных кадров утвержденной приказом Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610Н. в соответствии с учебным планом, квалификационной характеристикой и с учетом условий производства. В процессе производственной практики осуществляется подготовка обучающихся к выполнению определенных трудовых процессов, закрепление профессиональных умений и навыков, полученных на уроках учебной практики.

Основная задача производственной практики - подготовить специалиста, обладающего необходимой системой профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для успешной трудовой деятельности и востребованного рынком труда. Возрастающие требования со стороны работодателей к профессиональной подготовке выпускников учебных заведений, необходимость быстрой адаптации рабочих и специалистов к новым условиям труда вызывают необходимость совершенствовать процесс профессионального обучения, осваивать и внедрять новые производственные технологии.

**Цель** программы производственной практики:

- отработка обучающимися практических навыков сортировки, очистки и приготовления блюд различной сложности.

Данная цель реализуется через систему **задач**:

-Развить у обучающихся практические навыки в области сортировки, чистки и приготовления блюд из овощей, крупы, рыбы и мяса;

-Научить учащихся экономно расходовать сырьё, бережно относиться к оборудованию, соблюдать правила техники безопасности;

-Способствовать воспитанию чувства ответственности за выполняемую работу, самостоятельности, уверенности в себе, в своих силах, аккуратности; развить у обучающихся профессиональное мышление, память, воображение, стремление к получению качественного результата.

Производственная практика проходит в столовой на территории жилой зоны ИК-42. В соответствии с договором производственной практики руководителем практики является мастер производственного обучения Кузнецов Сергей Валентинович.

Итоговой аттестацией по профессии является дифференцированный зачет.

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**по профессии 16675 «Повар»**

**По окончании обучения повар 3-го разряда**

**должен знать:**

Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд; виды свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила приема и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**должен уметь:**

Приготовление блюд и кулинарных изделий, варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы(овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий ,блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов. Порционирование, раздача блюд массового спроса.

**Программа производственной практики  
По профессии «Повар»**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>виды профессиональной деятельности на производственной практике</b>   | <b>количество<br/>часов</b> |
|------------------|--|-----------------------------|
| 1                | <b>Вводное занятие</b>   | 8                           |
| 2                | <b>Выполнение работ на рабочих местах столовой жилой зоны ИК-50</b>  |                             |
| 2.1              | <p style="text-align: center;"><u>Примерный перечень работ</u></p> <p><b>Обработка различных овощей.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление салата из свежей капусты на растительном масле.</li> <li>• Приготовление салата из свежей капусты с майонезом.</li> <li>• Приготовление салата из огурцов с луком на растительном масле.</li> <li>• Приготовление салата огурцов с чесноком с майонезом.</li> <li>• Приготовление салата с помидор и чесноком с майонезом.</li> <li>• Приготовление салата с огурцом и помидором на растительном масле.</li> </ul> | 48                          |
| 2.2              | <p><b>Обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление мясной котлеты с луком.</li> <li>• Приготовление мясной тефтели с луком.</li> <li>• Приготовление мясной котлеты с чесноком.</li> <li>• Приготовление мясной тефтели с чесноком.</li> <li>• Приготовление мясной котлеты с сыром.</li> <li>• Приготовление тефтели с рисом.</li> </ul>   | 48                          |
| 2.3              | <p><b>Отработка рыбы и нерыбных морепродуктов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление котлеты рыбной.</li> <li>• Приготовление биточков рыбных.</li> <li>• Приготовление шницеля рыбного.</li> </ul>   | 24                          |
| 2.4              | <p><b>Приготовление блюд из картофеля и овощей.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление картофельного пюре.</li> <li>• Приготовление картофеля тушеного.</li> <li>• Приготовление картофельной котлеты.</li> <li>• Приготовление картофельной запеканки.</li> </ul>   | 32                          |
| 2.5              | <p><b>Отработка навыков приготовления соусов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление красного соуса.</li> <li>• Приготовление белого соуса.</li> <li>• Приготовление молочного соуса.</li> </ul>   | 24                          |

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 2.6  | <b>Отработка навыков приготовления супов.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление щей на костном бульоне со сметаной.</li> <li>• Приготовление щей с тушенкой со сметаной.</li> <li>• Приготовление супа горохового.</li> </ul>  | 24  |
| 2.7  | <b>Отработка навыков приготовления блюд из круп и макаронных изделий.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление гарнира из гречки.</li> <li>• Приготовление гарнира из риса.</li> <li>• Приготовление гарнира из макаронных изделий.</li> <li>• Приготовление гарнира риса пропаренного.</li> </ul>  | 32  |
| 2.8  | <b>Отработка навыков приготовления блюд из яиц.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление омлета простого.</li> <li>• Приготовление омлета с помидором.</li> </ul>   | 16  |
| 2.9  | <b>Отработка навыков приготовления теста и изделий из него.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление вареников с картофелем.</li> <li>• Приготовление вареников с творогом.</li> <li>• Приготовление вареником с картофелем и жареным луком.</li> </ul>   | 24  |
| 2.10 | <b>Отработка навыков приготовления бутербродов.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление бутербродов с помидором.</li> <li>• Приготовление бутербродов с паштетом и помидором.</li> <li>• Приготовление бутербродов со шпротами.</li> <li>• Приготовление бутербродов с огурцом соленым.</li> </ul> | 32  |
| 3    | Дифференцированный зачет  | 8   |
|      | Итого:  | 320 |

**Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии  
16675 «Повар» с присвоением 3-го квалификационного разряд**

1. Приготовление салата из свежей капусты на растительном масле.
2. Приготовление салата из свежей капусты с майонезом.
3. Приготовление салата из огурцов с луком на растительном масле.
4. Приготовление салата огурцов с чесноком с майонезом.
5. Приготовление салата с помидор и чесноком с майонезом.
6. Приготовление мясной котлеты с луком.
7. Приготовление мясной тефтели с луком.
8. Приготовление мясной котлеты с чесноком.
9. Приготовление мясной тефтели с чесноком.
10. Приготовление мясной котлеты с сыром.
11. Приготовление котлеты рыбной.
12. Приготовление биточков рыбных.
13. Приготовление картофельного пюре.
14. Приготовление картофеля тушеного.
15. Приготовление картофельной котлеты.
16. Приготовление картофельной запеканки.
17. Приготовление красного соуса.
18. Приготовление белого соуса.
19. Приготовление щей на костном бульоне со сметаной.
20. Приготовление щей с тушенкой со сметаной.
21. Приготовление гарнира из гречки.
22. Приготовление гарнира из риса.
23. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
24. Приготовление гарнира риса пропаренного.
25. Приготовление омлета простого.

**Закрепить за обучающимися группы № \_\_\_\_\_ по профессии «Повар» темы практических квалификационных работ.**

| <b>№ п/п</b> | <b>Фамилия, инициалы</b> | <b>Темы практической квалификационной работы</b>               |
|--------------|--------------------------|--|
| 1            |                          | Приготовление салата из свежей капусты на растительном масле.  |
| 2            |                          | Приготовление салата из свежей капусты с майонезом.            |
| 3            |                          | Приготовление салата из огурцов с луком на растительном масле. |
| 4            |                          | Приготовление салата огурцов с чесноком с майонезом.           |
| 5            |                          | Приготовление салата с помидор и чесноком с майонезом.         |
| 6            |                          | Приготовление мясной котлеты с луком.                          |
| 7            |                          | Приготовление мясной тефтели с луком.                          |
| 8            |                          | Приготовление мясной котлеты с чесноком.                       |
| 9            |                          | Приготовление мясной котлеты с сыром.                          |
| 10           |                          | Приготовление котлеты рыбной.                                  |
| 11           |                          | Приготовление биточков рыбных.                                 |
| 12           |                          | Приготовление картофельного пюре.                              |
| 13           |                          | Приготовление картофеля тушеного.                              |
| 14           |                          | Приготовление картофельной котлеты.                            |
| 15           |                          | Приготовление картофельной запеканки.                          |
| 16           |                          | Приготовление красного соуса.                                  |
| 17           |                          | Приготовление белого соуса.                                    |
| 18           |                          | Приготовление щей на костном бульоне со сметаной.              |
| 19           |                          | Приготовление щей с тушенкой со сметаной.                      |
| 20           |                          | Приготовление гарнира из гречки.                               |
| 21           |                          | Приготовление гарнира из риса.                                 |
| 22           |                          | Приготовление гарнира из макаронных изделий.                   |
| 23           |                          | Приготовление гарнира риса пропаренного.                       |
| 24           |                          | Приготовление омлета простого.                                 |

Мастер производственного обучения

С.В. Кузнецов



#### **4. Литература**

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И.Дубровская. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.-240 с.
2. Сопина Л.Н. Пособие для повара: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Л.Н. Сопина.-6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2011.-240с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э.Харченко.-5-е изд., перераб.- М.: Издательский центр «Академия»,2011.-512с
4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. Для нач. проф. образования.-2-е изд., стереотип.-М.:ИРПО; Изд.центр«Академия», 2000.-336 с.