

**Рабочая учебная программа по учебно-ознакомительной практике
ПМ 01 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учётом
особенностей используемого сырья»**

Специальность: 1504000 «Фермерское хозяйство»

Квалификация: 1504042 «Повар, продавец»

**Тема № 1. Требования безопасности труда. Правила личной
гигиены. (3 часа)**

Ознакомление с лабораторией. Ознакомить с правилами техники безопасности труда, с пожарной безопасностью и правилами личной гигиены. Ознакомить с правилами поведения в лаборатории.

**Тема № 2. Ознакомление с характеристикой типов общественного
питания. (3 часа)**

Ознакомить с характеристикой типов общественного питания. Дает характеристику типам общественного питания. Выделяет различия между типами общественного питания

**Тема № 3. Ознакомление с производственной инфраструктурой и
ее характеристикой. (3 часа)**

Ознакомить с характеристикой производственной инфраструктуры.

Тема № 4. Ознакомление с горячим цехом. (3 часа)

Ознакомить с горячим цехом, с расположением оборудования. Ознакомление с организацией рабочего места с соблюдением всех правил.

Тема № 5. Ознакомление с холодным цехом. (3 часа)

Ознакомить с холодным цехом, с расположением оборудования. Ознакомление с организацией рабочего места с соблюдением всех правил.

Тема № 6. Ознакомление с рыбным цехом. (3 часа)

Ознакомить с рыбным цехом, с расположением оборудования. Ознакомление с организацией рабочего места с соблюдением всех правил.

**Отчет по прохождению учебно-ознакомительной практики
студентами группы № 12
ПМ 01 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учётом
особенностей используемого сырья»
Специальность: 1504000 «Фермерское хозяйство»**

Квалификация: 1504042 «Повар, продавец»

Цель учебно-ознакомительной практики – знакомство с работой технологического оборудования, с правилами рациональной организации труда и рабочих мест. Все темы направлены на получение обучающимися знаний, умений и навыков в области организации и технологии работы предприятий общественного питания, с целью повышения эффективности производств.

Основной задачей учебно-ознакомительной практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин. Именно в стенах производства происходит знакомство с цеховой структурой предприятия, с организацией рабочих мест на каждом участке технологического процесса, с работой технологического оборудования, с организацией работы каждого цеха в соответствии с производственной программой, определяемой по меню на день, неделю и месяц, с учетом заказных обслуживаний, с движением сырья и полуфабрикатов с момента приемки их от поставщиков до отпуска готовых блюд через раздачу или при обслуживании официантами.

Во время учебно-ознакомительной практики практикуем проведение лекций, собеседований, экскурсий; используем комплексный подход к воспитанию трудовых навыков у обучающихся. Посетили кафе «Сырымбет», «Рандеву», «Актлек», где заведующие отделениями и старшие повара на месте показали мастер-класс по приготовлению блюд и холодных закусок.

Студенты сами участвовали в процессе приготовления. Такие экскурсии повышают интерес учащихся к профессии.

В результате прохождения учебно-ознакомительной практики студенты должны знать:

- особенности деятельности предприятий питания.
- иметь представление о производственно-технологическом процессе приготовления пищи.
 - особенности организации рабочих мест.
 - общие сведения о предприятии и правила внутреннего трудового распорядка.
 - правила рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.
- требования производственной, трудовой и технологической дисциплины.

Перед началом практики мастером производственного обучения был проведен инструктаж по технике безопасности и правилам личной гигиены.

Мастер п.о. : Адылова М.Б.

