

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса» (ГАПОУ
ТО «ТКТТС»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(4 недели, 144 часа, 1 курс, 2 семестр)

ПМ 01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Специальность (профессия): 43,01.04 Повар судовой

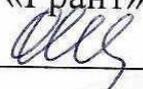
Квалификация: Повар судовой, Камбузник

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО:

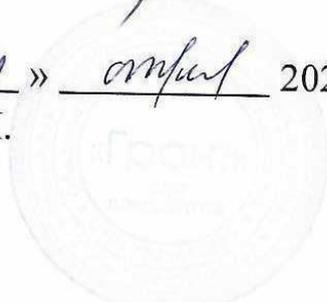
генеральный директор

ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

«21» апреля 2021 г.

М.П.



Тюмень 2021

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (профессии), 4.3.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ лг2 726 от 02 августа 2013 г., и положения о практической подготовке обучающихся, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г.

Организация — разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса» (ГАПОУ ТО «ТКТТС»),

Разработчики:

Дяченко В.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	4
3. Тематический план и содержание производственной практики	6
4. Условия реализации программы производственной практики	8
5. Информационное обеспечение	8
6. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики	9
7. Приложения	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой и профессионального стандарта: Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н (регистрационный номер 557).

1.2. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы: производственная практика входит в профессиональный цикл.

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

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов* по виду деятельности: *Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов*.

Задачи производственной практики: *закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта*.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 144 часа, 4 недели.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является освоение обучающимися вида деятельности: *Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов*.

<i>ВД</i>	<i>Практический опыт</i>
Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	Составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное). Составления заявки на продукты питания. Контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. Закладки продуктов на хранение. Учета движения продуктов.

Профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
<i>ПК 1.1</i>	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
<i>ПК 1.2</i>	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
<i>ПК 1.3</i>	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
<i>ПК 1.4</i>	Осуществлять хранение продуктов.
<i>ПК 1.5</i>	Вести учёт движения продуктов.
<i>ОК.01</i>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>ОК.02</i>	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
<i>ОК.03</i>	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<i>ОК.04</i>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<i>ОК.05</i>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<i>ОК.06</i>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
<i>ОК.07</i>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, разделов, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ01 <i>Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов</i>		
Тема 1 Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии. Ознакомление с предприятием.	Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности Прохождение первичного инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.	6
Тема 2. Оценка качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.		30
2.1. Оценка качества овощей, плодов, грибов и зерновых товаров.	Органолептическая оценка качества овощей, плодов, грибов и зерновых товаров. Приемка Организация хранения.	6
2.2. Оценка качества молочных, яичных товаров и пищевых жиров.	Органолептическая оценка качества молочных, яичных товаров и пищевых жиров. Организация хранения.	6
2.3. Оценка качества рыбных товаров.	Органолептическая оценка качества рыбных товаров. Организация хранения.	6
2.4. Оценка качества мясных товаров.	Органолептическая оценка качества мясных товаров. Организация хранения.	6
2.5. Оценка качества принимаемых на камбуз пищевых полуфабрикатов	Органолептическая оценка качества пищевых полуфабрикатов. Организация хранения.	6
Тема 3. Составление планового меню на различные периоды времени		18
3.1. Составление меню дневного рациона.	Оформление меню в соответствии с действующими нормативными документами	6
3.2. Составление планового меню (недельное).	Оформление планового меню в соответствии с действующими нормативными документами	6
3.3. Составление планового меню (двухнедельное).	Оформление планового меню в соответствии с действующими нормативными документами	6
Тема 4. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам)	Выполнение правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам).	6
Тема 5. Расчет потребного количество продуктов на день	Выполнение правил расчета количества сырья по нормативам	6
Тема 6. Расчет потребного количество продуктов на неделю	Выполнение правил расчета количества сырья по нормативам	6
Тема 7. Расчет потребного количество продуктов на месяц	Выполнение правил расчета количества сырья по нормативам	6
Тема 8. Составление заявки на продукты питания	Оформление заявки на продукты питания с учетом не предвиденных ситуаций (задержка судна по объективным причинам в море)	6
Тема 9. Составление калькуляционных карт		30
9.1. Составление калькуляции на	Алгоритм составления калькуляционных	6

супы	карт блюд, согласно сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий	
9.2. Составление калькуляции на гарниры и холодные блюда	Алгоритм составления калькуляционных карт блюд, согласно сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий	6
9.3. Составление калькуляции на соусы и напитки	Алгоритм составления калькуляционных карт блюд, согласно сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий	6
9.4. Составление калькуляции на вторые блюда	Алгоритм составления калькуляционных карт блюд, согласно сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий	6
9.5. Составление калькуляции на хлебобулочные изделия	Алгоритм составления калькуляционных карт изделий, согласно сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий	6
Тема 10. Ведение учета продуктов.	Заполнение первичных учетных документов. Учет поступления продуктов, организация учета движения продуктов. Составление товарного отчета.	6
Тема 10. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	Организация документального оформления и учета основных средств и предметов материально-технического оформления. Порядок списания.	6
Тема 11. Участие в проведении инвентаризации	Оформление инвентаризационной ведомости. Сверка фактического состояния с данными бухгалтерских документов и	6
	Подготовка документов по практике	6
	Сдача документов по практике, отчет по практике, дифференцированный зачет	6
	Итого	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика обучающихся проводится на предприятиях, на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и каждым предприятием, куда направляются обучающиеся.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ООП и графиком учебного процесса.

Обучающиеся, осваивающие ООП, при прохождении практики на предприятиях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие на предприятиях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство *производственной* практикой осуществляют руководители практики от колледжа (мастера производственного обучения, руководитель практики) и от предприятия (наставники).

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий производственной практикой.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты прохождения практики обучающимися представляются в колледж (дневник, аттестационный лист, характеристику, отчет, акт выполнения выпускной практической квалификационной работы (при необходимости) и учитываются при итоговой аттестации.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И.Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 176 с.
- Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 207 с.

Дополнительные источники:

- Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.-М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.
- .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
- .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.
- Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА-М., 2012, 170 с.

Электронные ресурсы:

- Потапова И.И.Основы калькуляции и учета. [Электронный ресурс]: учебник для студ. СПО – М.: ОИЦ «Академия», 2020. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
- Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/71205450/#ixzz5QodjBtr7>

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной производственной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).	Выполнение требований правил составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное) технологическим требованиям; соблюдение правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам);	проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания	выполнение инструкций по расчету потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц); соблюдение требований по составлению заявок на продукты питания	проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПК1.3.Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Осуществление контроля качества пищевых продуктов на камбуз	проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПК1.4.Осуществлять хранение продуктов.	Соблюдение условий хранения и сроков реализации продуктов	проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПК 1.5 Вести учёт движения продуктов.	осуществление ведения учета движения продуктов в соответствии с требованиями бухгалтерского учета	проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.02 Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность выполнения заданий, отчетов 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.03 Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность; - самоанализировать и корректировать результаты собственной работы 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность отбора и использования информации при решении профессиональных задач. 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное применение информационных источников в ходе выполнения профессиональных задач. 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося

<p>ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	<p>проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>
<p>ОК.07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> – осознанное стремление быть готовым к исполнению воинской обязанности 	<p>положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>