

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской
области

«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса» (ГАПОУ ТО
«ТКТТС»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

(1неделя,36часов,1курс,1семестр)

ПМ. 01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Специальность (профессия): 43.01.04 Повар судовой

Квалификация: Повар судовой, Камбузник

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО:

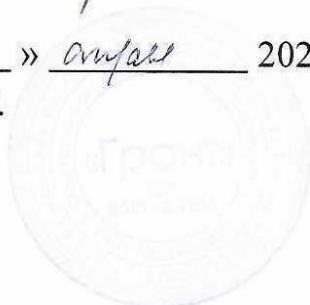
генеральный директор

ООО «Грант»

_____  В.Ю. Осипов

«21» апреля 2021 г.

М.П.



Тюмень 2021

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее — ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 726 от 02 августа 2013 г. и положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного 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»).

Разработчик:

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 учебной практики	стр. 4
2. Результаты освоения программы учебной практики	4
3. Тематический план и содержание учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики	8
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, в части освоения основного вида деятельности: Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар», «Камбузник» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Камбузник» на базе среднего (полного) образования, основного общего.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии:

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

Вид деятельности	Требования к умениям
Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. Составлять заявки на продукты питания. Заполнять первичные учетные документы. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное). Рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц); рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам). Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. Проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря. Участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего:

- количество недель: 1

- количество часов: 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП по виду деятельности (ВД) Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов, и формирование профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
ПК 1.2.	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3.	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4.	Осуществлять хранение продуктов.
ПК 1.5.	Вести учёт движения продуктов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>Составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).</p> <p>Составления заявки на продукты питания.</p> <p>Контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>Закладки продуктов на хранение.</p> <p>Учета движения продуктов.</p>
Уметь	<p>Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов.</p> <p>Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Составлять заявки на продукты питания.</p> <p>Заполнять первичные учетные документы.</p> <p>Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).</p> <p>Рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц).</p> <p>Рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам).</p> <p>Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>Проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.</p> <p>Участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета.</p>
Знать	<p>Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики.</p> <p>Требования к качеству сырья и продуктов.</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p> <p>Особые условия хранения продуктов для морской команды.</p> <p>Нормы питания.</p> <p>Особенности питания моряков в различных условиях плавания.</p> <p>Правила составления заявок на продукты питания.</p> <p>Понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных учетных документов.</p> <p>Понятие о калькуляции.</p>

	<p>Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.</p> <p>Основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.</p> <p>Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.</p>
--	---

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Содержание учебной практики	Кол-во часов		
ПМ 01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов								
ПК 1.1	ПМ01	36	<ul style="list-style-type: none"> - Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное). - Составление заявок на продукты питания. - Контролирование качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. - Закладка продуктов на хранение. - Ведение учета движения продуктов. 	Проведение инструктажа по технике безопасности.	Проведение инструктажа по технике безопасности.	6		
ПК 1.2				Тема 1.1. Оценка качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов	Органолептическая оценка качества продуктов	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов	6	
ПК 1.3				Тема 1.2 Оценка качества принимаемых на камбуз пищевых полуфабрикатов				6
ПК 1.4				Тема 1.3 Составление планового меню			Оформление планового меню в соответствии с действующими нормативными документами	6
ПК 1.5				Тема 1.4 Расчет потребного количества продуктов по нормативам			Выполнение правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам).	6
				Тема 1.5 Ведение учета продуктов			Документальное оформление поступления и хранения продуктов в соответствии с действующими нормативными документами	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета								
			Тема 1.6 Составление калькуляции Дифференцированный зачет.	Алгоритм составления калькуляционных карт блюд, согласно сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий		6		
						36		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения: лаборатория Товароведения пищевых продуктов, оснащенная оборудованием

- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-методической документации;
- и техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

4.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные издания

- 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.

4.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. 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>

4.2.3. Дополнительные источники

1. Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.-М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.

5 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Учебная практика проводится рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">– проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;– выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;– составлять заявки на продукты питания;– заполнять первичные учетные документы;– составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);– рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);– рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);– контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;– проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;– участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета.	<p>Практические задания по работе с информацией, документами, литературой.</p> <p>Оценивание практических работ</p> <p>Дифференцированный зачет</p>