

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

### ШТ. 02.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(3 недели, 108 часов, 1 курс, 2 семестр)

ПМ 02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и  
провизионных помещений

Специальность (профессия): 43,01.04 Повар судовой

Квалификация: Повар судовой, Камбузник

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО:

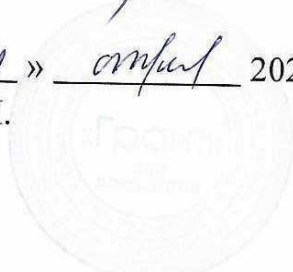
генеральный директор

ООО «Грант»

  
\_\_\_\_\_ В.Ю. Осипов

«21» апреля 2021 г.

М.П.



Тюмень 2021

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (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»),

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	7
5. Информационное обеспечение	8
6. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики	8
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.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений* по виду деятельности: *Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений*.

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 - 108 часов, 3 недели.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является освоение обучающимися вида деятельности: *Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений*.

<i>ВД</i>	<i>Практический опыт</i>
Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.	Поддерживания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне. Обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе. Обслуживания теплового оборудования применяемого на камбузе.

Профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
<i>ПК 2.1</i>	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
<i>ПК 2.2</i>	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
<i>ПК 2.3</i>	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.
<i>ПК 2.4</i>	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.
<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
ПМ 02. <i>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</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. Организация труда на камбузе	Поддерживание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	6
Тема 3. Механическое оборудование камбузов судов		36
3.1 Универсальные приводы	Обслуживание механического оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
3.2 Машины для обработки овощей	Обслуживание механического оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
3.3 Машины для обработки мяса и рыбы.	Обслуживание механического оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
3.4 Машины для подготовки кондитерского сырья	Обслуживание механического оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
3.5 Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	Обслуживание механического оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
3.6 Посудомоечные машины	Обслуживание механического оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
Тема 4. Тепловое оборудование камбузов судов		36
4.1. Водогрейное оборудование	Обслуживание теплового оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
4.2. Пароварочные аппараты	Обслуживание теплового оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
4.3. Пищеварочные котлы	Обслуживание теплового оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного	6

	технологического оборудования	
4.4.Аппараты для жарки и выпечки	Обслуживание теплового оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
4.5.Варочно-жарочное оборудование	Обслуживание теплового оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
4.6.Оборудование для раздачи пищи	Обслуживание теплового оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
	Подготовка документов по практике	6
	Сдача документов по практике, отчет по практике, дифференцированный зачет	6
	Итого	108

#### 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:

- Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: /В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко,- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018.-412с.

Дополнительные источники:

- Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2015, 176 с.
- Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО - М.: «Академия». 2013, 320с.
- Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/В.М.Калинина.-2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-320с.

Электронные ресурсы:

- М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. [Электронный ресурс]: учебник для НПО - М.: «Академия». 2013, 320с.Режим доступа <http://www.academia-moscow.ru/>

## 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 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	–Соответствие санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды требованиям СанПиН;	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПК 2.2 Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	– Соблюдение требований инструкций и правил обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне;	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист



ПК 2.3 Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.	<ul style="list-style-type: none"> <li>–Соблюдение требований инструкций и правил обслуживания механического оборудования, применяемого на судне;</li> <li>–Выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства;</li> </ul>	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист
ПК 2.4 Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдение требований инструкций и правил обслуживания теплового оборудования, применяемого на судне;</li> <li>–Выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства;</li> </ul>	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"> <li>– аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>– активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>– наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</li> <li>– участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	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"> <li>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>– своевременность выполнения заданий, отчетов</li> </ul>	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.03 Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность;</li> <li>– самоанализировать и корректировать результаты собственной работы</li> </ul>	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося

<p>ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>– обоснованность отбора и использования информации при решении профессиональных задач.</p>	<p>проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>
<p>ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– рациональное применение информационных источников в ходе выполнения профессиональных задач.</p>	<p>проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>
<p>ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	<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>	<p>– осознанное стремление быть готовым к исполнению воинской обязанности</p>	<p>положительная производственная характеристика организации на обучающегося</p>