

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.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

(1 неделя, 36 часов)

(1 курс, 1 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:

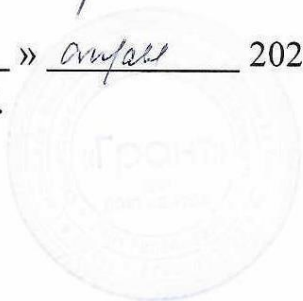
генеральный директор

ООО «Грант»

_____  В.Ю. Осипов

«21» апреля 2021 г.

М.П.



Тюмень 2021

Рабочая программа 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 ЛФ 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»).

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	6
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:

Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Данная 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
Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	<ul style="list-style-type: none">– поддерживать состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;– обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне;– обслуживать механическое оборудование применяемое на камбузе;– обслуживать тепловое оборудование применяемое на камбузе;– проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего:

- количество недель: 2

- 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) Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений и формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2.	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
ПК 2.3.	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.
ПК 2.4.	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.
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 оценки 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).

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – Поддерживать состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. – Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне. – Обслуживать механическое оборудование применяемое на камбузе. – Обслуживать теплое оборудование применяемое на камбузе. – Проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного. – Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила безопасного использования технологического оборудования.

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 02. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений						
ПК 2.1	ПМ02	36	<p>– поддержание санитарного состояния камбуза, инвентаря, посуды, инструментов и спецодежды;</p> <p>– обслуживание холодильного оборудования, применяемого на судне;</p> <p>– обслуживание механического оборудования применяемого на камбузе;</p> <p>- обслуживание теплового оборудования применяемого на камбузе;</p> <p>- проведение мелкого ремонта основного технологического оборудования и пекарного производства</p>	Проведение инструктажа по технике безопасности.	Проведение инструктажа по технике безопасности.	6
ПК 2.2				Тема 1.1. Характеристика пищеблока	Организация рабочего места, организация обслуживания, санитарные требования по содержанию помещений, инвентаря, посуды.	
ПК 2.3				Тема 1.2 Механическое оборудование камбузов судов: машины для обработки овощей, мяса и рыбы	Обслуживание механического оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	
ПК 2.4				Тема 1.3 Механическое оборудование камбузов судов: взбивальные, тестомесильные машины.	Обслуживание механического оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	
			Тема 1.4 Тепловое оборудование камбузов судов: варочно-жарочное	Обслуживание теплового оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования		6

			Тема 1.5 Тепловое оборудование камбузов судов: аппараты для жарки и выпечки	Обслуживание теплового оборудования применяемого на камбузе; выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования	6
			Тема 1.6 Холодильное оборудование камбузов судов. Дифференцированный зачет.	обслуживание холодильного оборудования, применяемого на судне.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения предполагает наличие кабинета Технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

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

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

4.2.2. Электронные издания (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/>

4.2.3. 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.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения 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">– Поддерживать состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.– Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.– Обслуживать механическое оборудование применяемое на камбузе.– Обслуживать тепловое оборудование применяемое на камбузе.– Проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства.	<p>Практические задания по работе с информацией, документами, литературой.</p> <p>Оценивание практических работ</p> <p>Дифференцированный зачет</p>