

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 03. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
(2 недели, 72 часа, 2 курс, 4 семестр)
ПМ. 03 Приготовление кулинарных блюд

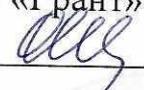
Специальность (профессия) 43.01.04 Повар судовой

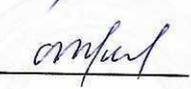
Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО:

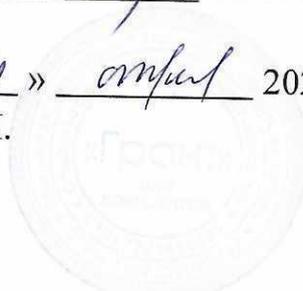
генеральный директор

ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

« 21 »  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 100120.02 (43.01.04) Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ л^р2 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:

Ковалева И.Г., преподаватель первой квалификационной категории 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: Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

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:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление кулинарных блюд	<ul style="list-style-type: none">– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;– проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;– пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;– проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.;– обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;– готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;– использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.;– оценивать качество готовых блюд;– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;– охлаждать и замораживать нарезанные овощи;– соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;

1.3.Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего:

- количество недель: 2

- количество часов: 72 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) Приготовление кулинарных блюд, и формирование общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Приготовление кулинарных блюд
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).

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">– подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок;– первых блюд и соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных блюд, блюд диетического питания;
Уметь	<ul style="list-style-type: none">– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;– проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;– пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;– проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению

	<p>различных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, паштетов и т.д.; – обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; – готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.; – использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, паштетов и т.д.; – оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; – охлаждать и замораживать нарезанные овощи; – соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд; – супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок; – приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и паштетов, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания; – температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; – сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и

	<p>хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none">- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе
--	---

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ 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 03 Приготовление кулинарных блюд						
ПК 3.1	ПМ 03	72	<p>– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>– проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</p> <p>– пользоваться приборами редептур блгод, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;</p> <p>– проверять основные продукты и дополнительные</p>	<p>Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, при проведении работ в лаборатории.</p> <p>Тема 2. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Формы и способы нарезки овощей.</p> <p>Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Тема 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Тема 5. Приготовление блюд из яиц и творога</p>	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из овощей. Оценка качества органолептическим показателям.</p> <p>Приготовление кулинарных блюд и гарниров из овощей. Оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>Приготовление блюд из яиц и творога. Оценка качества по органолептическим</p>	6
						6

			<p>ингредиенты на соответствие</p> <p>технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;</p> <p>– выбрать</p> <p>производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы.</p> <p>мяса, творога и яиц, овощей, различных сортовых блюд, напитков и т.д.;</p> <p>– обрабатывать различными методами, нарезать и формировать традиционные виды овощей;</p> <p>– готовить и опускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;</p> <p>– использовать различные технологии</p> <p>приготовления и оформления супов и</p>			
					показателям.	
				Тема 6. Приготовление первых блюд	Приготовление супов. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
				Тема 7. Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюд из рыбы. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
				Тема 8. Приготовление блюд из мяса и птицы.	Приготовление блюд из мяса и птицы. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
				Тема 9. Приготовление холодных блюд и закусок	Приготовление холодных блюд и закусок. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
				Тема 10. Приготовление сладких блюд и напитков	Приготовление сладких блюд и напитков. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
				Тема 11. Приготовление мучных кулинарных блюд	Приготовление мучных кулинарных блюд. Оценка	6

		<p>соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд; 	<p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>качества по органолептическим показателям.</p> <p>Самостоятельное приготовление блюд по заданию.</p>	<p>6</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>					<p>72</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:

- Кабинет «технологии кулинарного производства», оснащенный оборудованием:
- рабочее место преподавателя;
 - рабочие места обучающихся;
 - конвекционные печи;
 - тестораскаточная машина;
 - производственные столы;
 - холодильный шкаф;
 - шкаф шоковой заморозки;
 - весы настольные.

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 96 с. - (Профессиональное образование).
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 128 с. - (Профессиональное образование).
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.

4.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>.
2. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.100menu.Ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения концентрированно.

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

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"> – организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; – проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д. – пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий; – проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, овощей и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.; – обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; – готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Внешнее наблюдение над выполнением практических заданий и интерпретация результатов;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий.</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

<p>творога и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none">– использовать различные технологии приготовления и оформления емков и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, закусочных блюд, напитков и т.д.;– оценивать качество готовых блюд;– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;– охлаждать и замораживать нарезанные овощи;– соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд.	
--	--