

Рабочая программа учебной практики разработана на основе: приказа Минтруда России от 18.02.2013 № 68 н Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий, выпуск 52, квалификационных характеристик по рабочей профессии *Повар судовой* - 4 разряд, 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.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и
сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса».

Разработчик:

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

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	стр. 4
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики	5
3. Тематический план и содержание учебной практики	6
4. Условия реализации программы учебной практики	12
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии Повар судовой, в части освоения основного вида деятельности: Приготовления пищи членам экипажа судна и соответствующих квалификационных характеристик осваиваемой профессии Повар судовой в соответствии с требованиями ЕТКС.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам деятельности по профессии Повар судовой.

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

Вид деятельности	Требования к умениям
Приготовление пищи членам экипажа судна	<ul style="list-style-type: none">– составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты;– производить расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции;– вести контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту;– оформлять акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты;– при приготовлении блюд (изделий) выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;– вести учет расходуемого сырья, товарной отчетности;– производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время;– на судах, где нет пекаря, выполнять его обязанности;– рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;– использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия;– замешивать, резать и формовать тесто;– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;– следить за готовностью хлебобулочных изделий;– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;– следить за готовностью хлебобулочных изделий;– контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту;– вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
 На базе основного общего образования (2 курс, 3, 4 семестр) количество часов:
240 часов, 6,1 недель.

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):Приготовления пищи членам экипажа судна и должен:

Иметь практический опыт	Приготовления пищи членам экипажа судна
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты; – производить расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции; – вести контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту; – оформлять акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты; – при приготовлении блюд (изделий) выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий; – вести учет расходуемого сырья, товарной отчетности; – производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время; – на судах, где нет пекаря, выполнять его обязанности; – рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции; – использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия; – замешивать, резать и формовать тесто; – контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; – контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки; – следить за готовностью хлебобулочных изделий; – контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; – контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки; – следить за готовностью хлебобулочных изделий; – контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту; – вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Содержание учебной практики	Кол-во часов
		ПМ 02 Профессиональный модуль по профессии Повар судовой				
	УП 02.01 Учебная практика	240	<ul style="list-style-type: none"> – подготовка технологического оборудования и инвентаря к работе; – подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд; – приготовление, оформление и подача кулинарных блюд и изделий; – контроль качества и безопасности готовой продукции. 	Тема 1. Требования безопасности труда, пожарной безопасности и электробезопасности при выполнении учебно-производственных работ.	Проведение инструктажа по технике безопасности.	6
				Тема 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных овощей.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 4 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 5 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из запечённых овощей.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6

				Тема 6 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 7 Приготовление и отпуск блюд из отварных и запеченных яиц.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 8 Приготовление и отпуск блюд из жареных яиц.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 9 Приготовление и отпуск холодных блюд из творога	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема. 10. Приготовление и отпуск жареных блюд из творога	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема.11 Приготовление и отпуск запеченных блюд из творога	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 12.Приготовление и отпуск заправочных супов	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6

			Тема 13. Приготовление и отпуск заправочных супов	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема 14. Приготовление и отпуск супов овощных.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема 15. Приготовление и отпуск супов картофельных.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема 16. Приготовление и отпуск супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема 17. Приготовление и отпуск молочных супов.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема 18. Приготовление и отпуск супов-пюре.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема 19. Приготовление и отпуск сладких, холодных супов	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6

				Тема. 20. Приготовление и отпуск отварных, припущенных блюд из рыбы.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 21. Приготовление и отпуск жареных блюд из рыбы.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 22. Приготовление и отпуск запеченных блюд из рыбы.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 23..Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	Приготовление блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 24. Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 25. Приготовление и отпуск блюд из жареного мяса	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 26. Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 27. Приготовление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд	6

					по органолептическим показателям	
				Тема 28. Приготовление и отпуск блюд из отварной и припущенной птицы.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 29. Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 30. Приготовление и отпуск блюд из рубленой птицы.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 31. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 32. Приготовление и отпуск мясных холодных блюд и закусок	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 33. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд из свежих плодов и ягод	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 34. Приготовление хлеба пшеничного из муки высшего сорта	Ведение процесса изготовления хлеба Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6

				Тема 35. Приготовление хлеба пшеничного хлеба из муки высшего сорта	Ведение процесса изготовления хлеба Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 36. Приготовление ржанопшеничного хлеба	Ведение процесса изготовления хлеба Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 37. Приготовление хлебобулочных изделий булочки ромашка, плюшки	Ведение процесса изготовления изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
				Тема 38. Приготовление хлебобулочных изделий: сдобной мелочи	Ведение процесса изготовления изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
				Тема 39. Приготовление диетических хлебобулочных изделий	Ведение процесса изготовления изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>						6
<i>Всего</i>						240

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

4.1.2. Учебный кулинарный цех оснащенный оборудованием:

индукционные плиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф, машины для нарезки овощей, мясорубки, миксеры, производственные столы, ванны, шкафы для хранения производственного инвентаря и столовой посуды, шкафы для верхней и спецодежды, весы электронные настольные, ванна для мытья посуды, инструменты и инвентарь.

4.1.3. Учебный кондитерский цех, 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», 2020. – 400 с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с.

4.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>.
2. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / С. И. Рагель. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск: РИПО, 2021. — 570 с. — ISBN 978-985-7253-73-9. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194991> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи / В. И. Богушева. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 374 с. — ISBN 978-5-222-30345-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106997> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.100menu.ru
6. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hlebopek.by
7. Сайт хлебопечков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>
8. «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>
9. Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>
10. Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>
11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
12. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>.

13. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>
14. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
15. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.100menu.ru
16. Современные блюда [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://prigotovim.org/2009/05/27/100-luchshikh-bljud-sovremennoj.html>

4.2.3 Дополнительная литература

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015 .
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015 .
3. Потапова И.И, Калькуляция и учет: учебник для НПО. – М.: «Академия», 2013.
4. 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).
5. 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).
6. Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.-М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточенно.

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, направлении деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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"> – составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты; – производить расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции; – вести контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту; – оформлять акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты; – при приготовлении блюд (изделий) выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий; – вести учет расходуемого сырья, товарной отчетности; – производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время; – на судах, где нет пекаря, выполнять его обязанности; – рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции; – использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия; – замешивать, резать и формовать тесто; – контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; – контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки; – следить за готовностью хлебобулочных изделий; – контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; – контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки; – следить за готовностью хлебобулочных изделий; – контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>Экспертная оценка и наблюдение за выполнением практических заданий и интерпретация результатов.</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <p>Дифференцированный зачет</p>

– вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность	
--	--