

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

ПП.02.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(16 недель, 576 часов, 2 курс, 4 семестр)

ПМ02. Профессиональный модуль по профессии Повар судовой

Специальность (профессия): Повар судовой

Квалификация: Повар судовой 4 разряд

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матущак

« 27 » апреля 2022 г.



Тюмень 2022

Рабочая программа производственной практики разработана на основе: приказа Минтруда России от 18.02.2013 №68н 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» (ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

Разработчики:

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

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	4
3. Тематический план и содержание производственной практики	5
4. Условия реализации программы производственной практики	11
5. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики	13

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии Повар судовой, разработанной на основе: приказа Минтруда России от 18.02.2013 № 68н Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий, выпуск 52, квалификационных характеристик по рабочей профессии **Повар судовой - 4 разряд**

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 умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.02* по виду деятельности: приготовление пищи членам экипажа судна.

Задачи производственной практики: *закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся, приобретение практического опыта.*

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

На базе основного общего образования (2 курс, 4 семестр) - **576 часов, 16 недель.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является освоение обучающимися вида деятельности: Приготовление пищи членам экипажа судна

<i>ВД</i>	<i>Практический опыт</i>
Приготовление пищи членам экипажа судна	Приготовления пищи членам экипажа

ЕТКС	Наименование результата обучения
4 разряд	Обеспечение приготовления пищи членам экипажа судна с учетом экологии приготовления пищи на воде. Составление меню, заявок на продукты питания, полуфабрикаты. Расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции. Контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту. Оформление актов на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты. При приготовлении блюд (изделий) выполняет операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Ведение учета расходуемого сырья, товарной отчетности. Раздача блюд в установленное для приема пищи время. На судах, где нет пекаря, выполняет его обязанности.

### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, разделов, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
<b>ПМ 02. Профессиональный модуль по профессии Повар судовой</b>		
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
Тема2. Приготовление салатов.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема3. Приготовление винегретов.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 4. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 5. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок из творога.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 7. Приготовление холодных блюд из рыбы	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 8. Приготовление холодных блюд из мяса.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 9. Приготовление холодных блюд из птицы.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 10.Приготовление бульонов и отваров.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 11.Приготовление заправочных супов: щей.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 12.Приготовление заправочных супов: борщей.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тем13.Приготовление заправочных супов: рассольников.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 14.Приготовление заправочных супов: солянок.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема15.Приготовление супов овощных и картофельных.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд	6

	по органолептическим показателям	
Тема16.Приготовление супов с крупами.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема17.Приготовление супов макаронными изделиями.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема18.Приготовление супов с бобовыми.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема.19 Приготовление молочных супов.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема20.Приготовление супов-пюре.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема21.Приготовление прозрачных супов.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема22.Приготовление сладких супов.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема23.Приготовление холодных супов.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема24.Приготовление соуса красного основного и его производных.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема25.Приготовление соуса белого основного и его производных.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема26.Приготовление соусов на сливочном масле	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема27.Приготовление соусов молочных.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема28.Приготовление соусов сметанных.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема29.Приготовление соусов грибных.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема30.Приготовление соусов без муки.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема31. Приготовление каш.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема32.Приготовление блюд и гарниров из круп.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6







	по органолептическим показателям	
Тема68.Приготовление тушеных блюд из птицы.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема69.Приготовление тушеных блюд из птицы.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема70.Приготовление блюд из отварных яиц.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 71 Приготовление и отпуск блюд из запеченных яиц.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 72 Приготовление и отпуск блюд из жаренных яиц.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема73.Приготовление холодных блюд из творога.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема74.Приготовление жаренных блюд из творога.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема75.Приготовление запечённых блюд из творога.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема76.Приготовление компотов	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема77.Приготовление киселей	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема78.Приготовление жированных блюд.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема79.Приготовление горячих сладких блюд.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема80.Приготовление горячих напитков.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема81.Приготовление холодных напитков.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема 82.Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 83.Приготовление бездрожжевого (пресного) теста и изделий из него.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 84.Приготовление слоеного	Выполнение технологических операций	6

теста и изделий из него.	приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	
Тема85.Приготовление хлеба пшеничного	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема86.Приготовление хлеба ржаного	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема87.Приготовление хлеба ржано-пшеничного	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема88.Приготовление хлебобулочных изделий	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема89.Приготовление мясных горячих блюд для диетического питания.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема90.Приготовление горячих блюд из птицы для диетического питания.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема91. Приготовление рыбных горячих блюд для диетического питания.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема92.Приготовление сладких блюд и напитков для диетического питания.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема93.Приготовление напитков для диетического питания.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Тема94.Приготовление сладких блюд для диетического питания.	Выполнение технологических операций приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
Подготовка документов по практике		6
Дифференцированный зачет, выполнение практической квалификационной работы		6
	<b>Итого</b>	<b>576</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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, характеристику, акт выполнения выпускной практической квалификационной работы (при необходимости) и учитываются при итоговой аттестации.

## ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы

### 5.2.1. 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.

### 5.2.2. 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](http://www.100menu.ru)
6. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.hlebopek.by](http://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](http://www.100menu.ru)
16. Современные блюда [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://prigotovim.org/2009/05/27/100-luchshikh-bljud-sovremennoj.html>

#### 5.2.3 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.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 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, наличия положительной производственной характеристики организации на обучающегося в период прохождения практики, полноты и своевременности предоставления дневника практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: Составляет меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты; подготавливает технологическое оборудование и инвентарь к работе; подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд; готовит блюда, напитки и кулинарные изделия; выпекает хлеб и хлебобулочные изделия; контролирует качество и безопасность готовой продукции; выполняет расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции; выполняет контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту; осуществляет учет расходуемого сырья, товарной отчетности; выполняет раздачу блюд в установленное для приема пищи время.	Экспертная оценка деятельности обучающихся в период прохождения производственной практики. Проверка дневника практики, аттестационного листа