

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

(4 недели, 144 часа)

(1курс, 1, 2 семестр (база 9 класс))

ПМ 01.Профессиональный модуль по профессии Повар судовой

Профессия: Повар судовой

Квалификация: Повар судовой 4 разряд

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матущак

« 27 » апреля 2022 г.

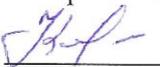


Тюмень 2022

Рабочая программа учебной 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».

Разработчик:

Цинн Н.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории 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	10
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	12

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

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

На базе основного общего образования (1курс, 1, 2 семестр) количество часов: **144 часа, 4 недели.**

## 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"><li>– составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты;</li><li>– производить расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции;</li><li>– вести контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту;</li><li>– оформлять акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты;</li><li>– при приготовлении блюд (изделий) выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;</li><li>– вести учет расходуемого сырья, товарной отчетности;</li><li>– производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время;</li><li>– на судах, где нет пекаря, выполнять его обязанности;</li><li>– рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;</li><li>– использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;</li><li>– замешивать, резать и формовать тесто;</li><li>– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;</li><li>– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;</li><li>– следить за готовностью хлебобулочных изделий;</li><li>– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;</li><li>– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;</li><li>– следить за готовностью хлебобулочных изделий;</li><li>– контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту;</li><li>– вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность</li></ul>

### 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 01 Профессиональный модуль по профессии Повар судовой				
	УП01.01 Учебная практика	144	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка технологического оборудования и инвентаря к работе;</li> <li>– подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд;</li> <li>– приготовление, оформление и подача кулинарных блюд и изделий;</li> <li>– контроль качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<p>Тема 1. Требования безопасности труда, пожарной безопасности и электробезопасности при выполнении учебно-производственных работ.</p> <p>Тема 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных, жареных овощей.</p> <p>Тема 3 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запечённых овощей.</p> <p>Тема.4 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</p> <p>Тема5.Приготовление и отпуск заправочных супов</p>	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

			Тема 6..Приготовление и отпуск супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема7..Приготовление и отпуск молочных супов, супов-пюре.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема8.Приготовление и отпуск сладких, холодных супов	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема. 9.Приготовление и отпуск отварных, припущенных блюд из рыбы.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема 10. Приготовление и отпуск жареных и запеченных блюд из рыбы.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема11..Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	Приготовление блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема12.Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
			Тема13. Приготовление и отпуск блюд из жареного мяса	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд	6

					по органолептическим показателям	
				Тема 14. Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 15. Приготовление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 16. Приготовление и отпуск блюд из птицы.	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 17. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок	Ведение технологического процесса приготовления блюд. Оценка качества блюд по органолептическим показателям	6
				Тема 18. Приготовление хлеба пшеничного из муки высшего сорта	Ведение процесса изготовления хлеба Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 19. Приготовление хлеба пшеничного хлеба из муки высшего сорта	Ведение процесса изготовления хлеба Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 20. Приготовление ржанопшеничного хлеба	Ведение процесса изготовления хлеба Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 21. Приготовление хлебобулочных изделий булочки ромашка,	Ведение процесса изготовления изделий. Оценка качества	6

				плюшки	изделий по органолептическим показателям	
				Тема 22. Приготовление хлебобулочных изделий: сдобной мелочи	Ведение процесса изготовления изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
				Тема 23. Приготовление диетических хлебобулочных изделий	Ведение процесса изготовления изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>						<b>6</b>
<i>Всего</i>						<b>144</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения: учебный кулинарный, кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

- индукционные плиты
- конвекционные печи
- пароконвектомат
- тестораскаточная машина
- производственные столы
- холодильный шкаф
- шкаф шоковой заморозки
- весы настольные
- мясорубки, миксеры
- инструменты, инвентарь.

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](http://www.100menu.Ru)
6. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
7. Сайт хлебопеков: [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>

#### 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, 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 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"> <li>– составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты;</li> <li>– производить расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции;</li> <li>– вести контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту;</li> <li>– оформлять акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты;</li> <li>– при приготовлении блюд (изделий) выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;</li> <li>– вести учет расходуемого сырья, товарной отчетности;</li> <li>– производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время;</li> <li>– на судах, где нет пекаря, выполнять его обязанности;</li> <li>– рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;</li> <li>– использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;</li> <li>– замешивать, резать и формовать тесто;</li> <li>– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;</li> <li>– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;</li> <li>– следить за готовностью хлебобулочных изделий;</li> <li>– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;</li> <li>– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;</li> <li>– следить за готовностью хлебобулочных изделий;</li> <li>– контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту;</li> <li>– вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность</li> </ul>	<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>