

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК ПЦ
протокол **№ 10**
от «15» мая 2023 г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____ /С.А. Спецов /

СОГЛАСОВАНО

ФБУ «Администрация
Обь-Иртышводпуть»
Заместитель начальника
отдела государственного
портового контроля
_____ / А.А. Фомин /
«15» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ НСО «НРК»
_____ / П.Г. Чикинёв /
«15» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Производственной практики

для профессии
43.01.04 Повар судовой

Новосибирск, 2023 г.

Рабочая программа **производственной практики для профессии 43.01.04 Повар судовой** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой , относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00 «Сервис и туризм»;
- Методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчики:

- Пилипова Татьяна Михайловна, мастер ПО по профессии Повар судовой;
- Бурдыгина Елена Анатольевна, мастер ПО по профессии Повар судовой.

Квалификационная категория: высшая.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД)	38

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03, ПП.04

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) и входит в профессиональный цикл. Составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление кулинарных блюд;

- выпечка хлеба и хлебобулочных изделий;

а так же с опорой на умения и опыт, приобретаемый в рамках учебной практики в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов;

- обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений;

- выполнение обязанностей по тревогам

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

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 камбузе.

ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.

ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.

ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.

ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

ПК 5.1. Вести борьбу за живучесть судна.

ПК 5.2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.

ПК 5.3. Оказывать первичную медицинскую помощь.

Формирования общих компетенций (ОК):

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. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск 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

Рабочая программа производственной практики может быть использована после соответствующей корректировки в программах:

- профессиональной подготовки по профессиям: «Повар», «Повар судовой». Требуется основное общее образование, без предъявления требований к опыту и стажу работы;
- повышения квалификации и переподготовки по родственным профессиям по профессиям «Повар», «Повар судовой». Требуется профессиональная подготовка.

1.2 Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- 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;
- блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных блюд, блюд диетического питания;
- выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;

уметь:

- 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, 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;
- оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- 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;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания рабочей программы учебной практики обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

всего – 792 часа, в том числе:

ПП.03 ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд - 432 часа;

ПП.04 ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий – 360 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики в рамках профессиональных модулей ПМ.03, ПМ.04 для профессии 43.01.04 Повар судовой, является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД),

- приготовление кулинарных блюд;

- выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
ПК 5.3	Оказывать первую медицинскую помощь
ОК.1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК.3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4	Осуществлять поиск 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)

Освоение содержание учебной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 Повар судовой:

Код	Личностные результаты (дескрипты)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам					
			1	2	3	4	5	6
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	ПМ. 03 Приготовление кулинарных блюд	432				288		144
ПК 4.1 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	ПМ. 04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	360					180	180
	Всего:	792				288	180	324

3.2. Содержание обучения по производственной практике

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)					
		3	4	5	6	7	8
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2						
ПП.03 ПМ. 03 Приготовление кулинарных блюд					288		144
МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных блюд					288		
Тема 3.1 Холодные блюда и закуски ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	Содержание:						
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных блюд и закусок.				6		
	Подготовка гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд. Приготовление салатов из варёных овощей (салат мясной).				6		
	Подготовка гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд. Приготовление салатов из варёных овощей (винегреты).				6		
	Приготовление салатов из сырых овощей (салат из свежей капусты).				6		
	Приготовление салатов из сырых овощей (салат из свежих помидор и огурцов).				6		
	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (рыба жареная под маринадом).				6		
	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь с гарниром).				6		

	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь с луком).				6		
Тема 3.2 Технология приготовления первых блюд и соусов ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	Содержание:						
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении первых блюд и соусов.				6		
	Приготовление различных бульонов для супов. Приготовление прозрачных супов.				6		
	Приготовление заправочных супов (щи, борщи).				6		
	Приготовление заправочных супов рассольников.				6		
	Приготовление заправочных супов (солянок).				6		
	Приготовление заправочных супов (супы картофельные, с крупами).				6		
	Приготовление молочных супов.				6		
	Приготовление супов-пюре.				6		
	Приготовление холодных супов.				6		
	Приготовление сладких супов.				6		
	Приготовление бульонов, мучных пассировок для приготовления соусов.				6		
	Приготовление соуса красного основного и его производные.				6		
	Приготовление соуса белого основного на мясном и бульоне и его производные.				6		
	Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне и его производные.				6		
	Приготовление соусов молочных.				6		
Приготовление соусов сметанных.				6			
Приготовление соусов на сливочном масле.				6			
Приготовление соусов на растительном масле.				6			

	Приготовление соусов на уксусе.				6		
	Приготовление сладких соусов.				6		
Тема 3.3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	Содержание:						
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.				6		
	Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара.				6		
	Приготовление и подача каш различной консистенции (рассыпчатые, вязкие, жидкие).				6		
	Приготовление и оформление блюд из круп; биточки.				6		
	Приготовление и оформление блюд из круп: пудинг, запеканка.				6		
	Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник).				6		
	Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий: макароны отварные.				6		
Тема 3.4 Приготовление блюд и гарниров из овощей ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	Содержание:						
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из овощей.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из отварных овощей (картофель отварной, картофельное пюре).				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из жареных овощей и грибов: котлеты морковные.				6		

	Готовить, оформлять и подавать блюда из жареных овощей и грибов (картофель жареный, зразы картофельные).				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из запеченных овощей и грибов: запеканка картофельная.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из запеченных овощей и грибов: рулет картофельный.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из тушёных овощей и грибов; рагу из овощей.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из тушёных овощей и грибов: капуста тушёная.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из фаршированных овощей; голубцы.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из фаршированных овощей (перец, кабачки фаршированные).				6		
	Содержание:						
Тема 3.5 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.				6		
	Проводить бракераж готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы.						
	Производить первичную обработку рыбы для использования в целом виде, для использования порционными кусками, на «чистое филе».				6		

	Производить приготовление полуфабрикатов для варки, припускания.				6		
	Производить приготовление полуфабрикатов для жарки способом, во фритюре и на открытом огне.				6		
	Производить приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из котлетной массы.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из отварной.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из припущенной рыбы.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из жареной рыбы.				6		
	Готовить, оформлять и подавать блюда из запеченной рыбы.				6		
	Всего за 4 семестр:				288		
Тема3.6 Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и птицы							144
	Содержание:						
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.						

ПК 3.1 – 3.10
ОК. 1-7
ЛР 4,7,8,9,10,11

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из домашней птицы.						6
Производить первичную обработку мяса из домашней птицы.						6
Производить первичную обработку мяса и разделку, и обвалку говяжьей, свиной, бараньей туши.						6
Производить приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для варки.						6
Производить приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для жарки.						6
Производить приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для тушения.						6
Производить приготовление порционных полуфабрикатов из мяса для жаренья.						6
Производить приготовление порционных полуфабрикатов из мяса для тушения.						6
Производить приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для жаренья и тушения.						6
Производить приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.						6
Производить приготовление полуфабрикатов из натурально рубленой массы из мяса; полуфабрикатов из неё.						6
Готовить, оформлять и подавать блюда из отварного мяса.						6

	Готовить, оформлять и подавать блюда из мяса жареного крупным.						6
	Готовить, оформлять и подавать блюда из мяса жареного порционными кусочками.						6
	Готовить, оформлять и подавать блюда из мяса жареного мелкими кусочками.						6
	Готовить, оформлять и подавать блюда из запеченного мяса и мясопродуктов.						6
	Готовить, оформлять и подавать блюда из тушёного мяса и мясопродуктов.						6
	Готовить, оформлять и подавать блюда из птицы жареной, запеченной, тушёной крупным кусками.						6
	Готовить, оформлять и подавать блюда из птицы порционными, мелкими кусочками. Готовить, оформлять и подавать блюда из филе.						6
Тема 3.7 Приготовление блюд из яиц и творога ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	Содержание:						
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из яиц и творога. Подготовка творога, молочных продуктов, муки, яиц, жиров.						6
	Приготовление и оформление блюд из творога.						6
	Приготовление и оформление блюд из яиц						6
Тема 3.8. III Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание:						
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сладких блюд и напитков.						6

ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	подготовки продуктов; приготовление и оформление сладких блюд и напитков (кисели, компоты).						6
	подготовки продуктов; приготовление и оформление сладких блюд и напитков (чай, кофе, какао).						6
Тема 3.9 Приготовление мучных кулинарных блюд ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	Содержание:						
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении мучных кулинарных блюд.						6
	Приготовление и оформление мучных кулинарных блюд (блинчики, оладьи, пельмени, вареники)						6
Тема 3.10 Приготовление диетических блюд ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8,9,10,11	Содержание:						
	Приготовление салата из свёклы, для диеты №5 оценка качества, подача, соблюдение температурного режима.						6
	Приготовление супов протёртых, для диеты №1 оценка качества, подача, соблюдение температурного режима.						6
	Дифференцированный зачет						
					288		144
Итого по ПП.03 ПМ.03						432	

ПМ. 04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий		-	-	-	180	180
МДК. 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.					180	
Тема 4.1 Приготовление хлеба ПК 4.1 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.				6	
	Подготовка сырья для приготовления дрожжевого теста.				6	
	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом.				6	
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом.				6	
	Использование различных технологий приготовления хлеба.				6	
	Приготовление хлеба в условиях плавания.				6	
	Приготовление теста для пшеничного хлеба, выпечка хлеба				6	
	Приготовление теста для ржаного хлеба, выпечка хлеба.				6	
Тема 4.2 Приготовление и выпечка хлебобулочных изделий ПК 4.1 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.				6	
	Приготовление пирожков печёных с различными фаршами.				6	

Приготовление пирожков жареных с различными фаршами.				6	
Подготовка сырья для приготовления фаршей.				6	
Приготовление фарша из свежей капусты.				6	
Приготовление фарша из квашеной капусты.				6	
Приготовление фарша из зеленого лука с яйцом.				6	
Приготовление фарша рыбного с рисом.				6	
Приготовление фарша мясного с яйцом.				6	
Приготовление начинки из творога.				6	
Приготовление начинки с повидлом.				6	
Приготовление теста для ватрушки, выпечка ватрушки.				6	
Приготовление теста для расстегаев, выпечка расстегаев.				6	
Приготовление теста для кулебяки, выпечка кулебяки.				6	
Приготовление теста для пиццы, выпечка пиццы.				6	
Приготовление теста для пирогов открытых, выпечка пирогов открытых.				6	
Приготовление теста пирогов закрытых, выпечка пирогов закрытых.				6	
Приготовление теста для пирогов полуоткрытых, выпечка пирогов полуоткрытых.				6	
Приготовление теста для сдобы обыкновенной, выпечка сдобы обыкновенной.				6	
Приготовление теста для булочки дорожной, выпечка булочки дорожной.				6	
Приготовление теста для булочки домашней, выпечка булочки домашней.				6	

	Приготовление теста для булочки с маком, выпечка булочки с маком.				6	
	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения при выпечки хлебобулочных изделий.				6	
	Правила проведения бракеража.				6	
	Оценка качества хлебобулочных изделий.				6	
Тема 4.3 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий ПК 4.1 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомления с правилами санитарии при приготовлении мучных кондитерских изделий. Классификация. пищевая ценность. требование к качеству.					6
	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении изделий. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий. Расчет количества сырья.					6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста.					6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении печенья из песочного теста.					6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сдобного пресного теста.					6

	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из сдобного пресного теста.					6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении из бисквитного теста.					6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рулета из бисквитного теста.					6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного теста.					6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении печенья из заварного теста.					6
	Оценка качества кондитерских изделий.					6
	Правила проведения бракеража.					6
	Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.					6
	Правила хранения и охлаждения изделий.					6
	Температурный режим хранения.					6
	Дифференцированный зачет					
					180	180
Итого по ПП.04 ПМ.04						360
Всего по ПП.03, ПП.04					792	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие рабочих мест на предприятиях и в организациях реального сектора экономики в том числе на судах внутреннего водного транспорта, по направлению деятельности обучающихся в рамках профессиональных модулей по профессии 43.01.04 Повар судовой.

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническая база объектов прохождения производственной практики соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, в том числе в соответствии с требованиями подведомственных организаций и предприятий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники

Учебники:

1. СанПин 2.5.2. -703-98 Санитарные правила для судов внутреннего и смешанного (река-моря) плавания. М., 2017г.;
2. Пахомова Л.Н., Александрова Н.А., Халупенко А.В. Особенности работы судового повара. Учебно-методическое пособие. М; 2018г.;
3. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М. Издательский центр «Академия» 2018г.;
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных. Мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: для студ. учреждений сред. проф. образования. М. Издательский центр «Академия», 2018г.;
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М. Издательский центр «Академия», 2018г.;
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ.

- учреждений сред. проф. образования. М. Издательский центр «Академия», 2018г.;
7. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М. Издательский центр «Академия», 2019г.;
 8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М. Издательский центр «Академия», 2018 г.;
 9. М. Бучкарик, В. Тимофеева, З. Ченгал Справочник судового повара: Одесса. Издательство «Маяк», 2020 г.;
 10. Носовский А.Н., Корниецкий А.В. Повар судовой. Учебное пособие: Николаевский центр подготовки плавсостава, 2019 г.;
 11. Лукьянова Н.Г. Степурко А.П. Рецептурный справочник судового повара. Одесса «Студия Негоциант», 2018 г.
- учебные пособия:
1. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.
- справочники:
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.
- Дополнительные источники:
1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
 2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
 3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
 4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

4.2.2 Интернет – ресурсы (электронные издания)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ];

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276];

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98;

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»] – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758;

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики (производственного обучения)

Каждое образовательное учреждение организует обучение на производственной практике в соответствии с имеющимися у него условиями.

Особенностью осуществления производственной практики обучающихся Колледжа заключается в том, что образовательное учреждение имеет уникальную систему взаимодействия с организациями и предприятиями различных форм собственности реального сектора экономики, в том числе водного транспорта. Используемая система позволяет осуществлять заключение договоров и направлять студентов на предприятия и в организации на штатные должности с полной выплатой заработной платы и обеспечения всех социальных условий, предусмотренных трудовым законодательством.

Производственная практика по ПМ 03. ПМ.04 проводится на судах внутреннего водного транспорта, в период навигации. Производственная практика составляет 792 часа. Проводится производственная практика сосредоточенно. Качественному и безопасному прохождению тем производственной практики, способствует предварительное изучение учебных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии; ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания, ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.04 Основы культуры профессионального общения, ОП.05 Организация службы на судне, ОП.06 Безопасность жизнедеятельности, а также профессиональных модулей: ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов; ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд, ОП.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревоге.

Для эффективного и безопасного прохождения производственной практики, ей предшествует обязательное прохождение студентами учебной практики, которая проводится рассредоточено, в том числе и на учебном судне Колледжа.

Производственная практика: ПП.03 по профессиональному модулю ПМ.03 осуществляется в 4 и 6 семестрах и составляет всего 432 часа; ПП.04 по профессиональному модулю ПМ.04 осуществляется в 5 и 6 семестрах и составляет всего 360 часов. Общий объем производственной практики составляет 792 часа.

Дифференцированный зачет может проходить в форме практической проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и соответствующих им профессиональных и общих компетенций по каждому модулю.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров ПО, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации и стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, что соответствует требованиям ФГОС.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Наблюдение в процессе учебной практики.
Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Готовить сладкие блюда и напитки	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Готовить мучные кулинарные блюда	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов производственного обучения в период производственной практики, должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и личностных качеств.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Выполнение творческих работ о роли блюд из овощей и грибов в организации здорового питания Участие в олимпиадах профессионального мастерства	Оценка ответственности отношения к выполнению производственных задач
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Планирование собственной деятельности Разработка технологических карт, собственной рецептуры	Оценка ответственности отношения к выполнению производственных задач
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Выполнение заданий повышенной сложности, разрешение нестандартных рабочих ситуаций Само- и взаимооценка результатов деятельности	Оценка ответственности отношения к выполнению производственных задач
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использование новых продуктов, технологий, оборудования. Поиск профессионально значимой информации из различных источников	Оценка ответственности отношения к выполнению производственных задач
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование Интернет-ресурсов для получения информации о новых продуктах, технологиях, оборудовании. Современное оформление меню	Оценка ответственности отношения к выполнению производственных задач
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством, клиентами Взаимозаменяемость и взаимопомощь в производственном процессе	Оценка ответственности отношения к выполнению производственных задач

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Приготовление простых блюд в полевых условиях	Оценка ответственности отношения к выполнению производственных задач
Личностные результаты		
Личностные качества	Формы деятельности	Формы оценки
<p>- соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. - Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p> <p>- демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p> <p>- проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. - стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>- осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>- заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>- беседы; - обсуждения; - практико-ориентированные задания</p> <p>- беседы; - обсуждения; - практико-ориентированные задания</p> <p>- беседы; - обсуждения; - практико-ориентированные задания</p> <p>- беседы; - обсуждения; - практико-ориентированные задания</p>	<p>субъективная оценка отношения к выполнению практических производственных заданий, индивидуальным поручениям. Оценка нацеленности на результат и способов его достижения. Оценка поведения и психологического состояния, отношения к коллегам и руководителям</p>