

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
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**для профессии
43.01.04 Повар судовой**

Новосибирск, 2023 г.

Рабочая программа **учебной 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»;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, 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;
- Петрова Татьяна Афанасьевна, мастер ПО по профессии Повар судовой;

Квалификационная категория: высшая.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05

1.1 Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС), 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). Срок получения образования по образовательной программе СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой в очной форме обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Срок получения образования по образовательной программе СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой в очной форме обучения – 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования. Квалификация выпускника – «Повар судовой. Камбузник». Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ОВПД):

- **заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов;**
- **обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений;**
- **приготовление кулинарных блюд;**
- **выпечка хлеба и хлебобулочных изделий;**
- **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 учебной 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 учебной практики (производственного обучения) – требования к результатам освоения программы производственного обучения

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

иметь практический опыт:

- составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
- составления заявки на продукты питания;
- контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- закладки продуктов на хранение;
- учёта движения продуктов;
- поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне;
- обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе;
- обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе;
- 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;
- заделки пробоин и течей в корпусе судна;
- участия в учениях по оставлению судна и по борьбе с пожаром;
- оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- составлять заявки на продукты питания;
- заполнять первичные учётные документы;
- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
- рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);
- рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- проводить учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учёта;
- поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды
- обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне;
- обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе;
- обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- 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;
- выполнять действия по тушению пожара на судне и применять штатные средства пожаротушения;
- применять средства индивидуальной защиты;
- заделывать пробоины с помощью штатных и приспособленных средств;
- применять штатные средства аварийного покидания судна, управлять шлюпкой;
- применять технические средства для выживания на воде;
- поддерживать плавучесть с помощью подручных средств;
- бороться с гипотермией в воде;
- применять технические средства подачи сигнала бедствия;
- осуществлять транспортировку пострадавших из очагов поражения;
- осуществлять подъем пострадавшего на борт судна с помощью штатных и подручных средств;
- оценивать состояние пострадавшего;
- применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

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.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

Уровень усвоения материала по видам работ учебной практики - «3».

**1.3 Количество часов отведенных на освоение рабочей программы
учебной практики:**

всего – 612 часов, в том числе:

УП.01 ПМ.01 – 18 часов;

УП.02 ПМ.02 – 18 часов;

УП.03 ПМ.03 - 432 часа;

УП.04 ПМ.04 – 108 часов;

УП 05 ПМ.05 – 36 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики в рамках профессиональных модулей для профессии 43.01.04 Повар судовой, является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

- **заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов;**
- **обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений;**
- **приготовление кулинарных блюд;**
- **выпечка хлеба и хлебобулочных изделий;**
- **выполнение обязанностей по тревогам,**

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
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 учёт 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 первую медицинскую помощь

Соответственно профессиональные компетенции, знания, умения, опыт по первому профессиональному модулю (ВПД 1):

ВПД 1: ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).	Практический опыт: составления планового меню на различные периоды времени(ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
	Умения: составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
	Знания: нормы питания; особенности питания моряков в различных условиях плавания; понятие о меню, порядке его составления и утверждения;
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	Практический опыт: составления заявки на продукты питания;
	Умения: составлять заявки на продукты питания; рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц); рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);
	Знания: правила составления заявок на продукты питания; понятие о калькуляции;
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Практический опыт: контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
	Умения: проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов; контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
	Знания: группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;

	требования к качеству сырья и продуктов;
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов.	Практический опыт: закладки продуктов на хранение;
	Умения: выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
	Знания: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; особые условия хранения продуктов для морской команды;
ПК 1.5 Вести учёт движения продуктов.	Практический опыт: учёта движения продуктов;
	Умения: заполнять первичные учётные документы; проводить учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учёта;
	Знания: понятие о документах учёта, принципы организации учёта, порядок оформления первичных учётных документов; основы учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учётных документов.

Соответственно профессиональные компетенции, знания, умения, опыт по второму профессиональному модулю (ВПД 2):

ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	Практический опыт в: поддержании санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды Умения: поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды Знания: Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне	Практический опыт в: Обслуживании холодильного оборудования, применяемого на судне Умения: Обслуживать холодильное оборудование на судне; Производить мелкий ремонт холодильного оборудования Знания: Устройство и назначение холодильного оборудования;

	Правила безопасности при работе на холодильном оборудовании
ПК 2.3 Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе	<p>Практический опыт в: Обслуживании механического оборудования , применяемого на судне</p> <p>Умения: Обслуживать механическое оборудование на судне; Производить мелкий ремонт механического оборудования</p> <p>Знания: Устройство и назначение механического оборудования; Правила безопасности при работе на механическом оборудовании</p>
ПК 2.4 Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе	<p>Практический опыт в: Обслуживании теплового оборудования , применяемого на судне</p> <p>Умения: Обслуживать тепловое оборудование на судне; Производить мелкий ремонт теплового оборудования</p> <p>Знания: Устройство и назначение теплового оборудования; Правила безопасности при работе на тепловом оборудовании</p>

Соответственно профессиональные компетенции, знания, умения, опыт по третьему профессиональному модулю (ВПД 3):

ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, холодных блюд и закусок; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: проверять органолептическим способом годность и качество овощей, рыбы, мяса ит.д.; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления холодных блюд и закусок; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству</p>
--	---

	<p>полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, холодных блюд и закусок; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания первых блюд и соусов; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: проверять органолептическим способом годность и качество овощей, рыбы, мяса ит.д.; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления первых блюд и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления первых блюд и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов и соусов; температурный режим и правила приготовления различных супов и соусов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых</p>

	<p>добавок, применяемых при приготовлении супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных супов и соусов; сроки реализации и требования к качеству; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении супов и соусов; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.3.Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из круп, бобовых и макаронных изделий; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество продуктов; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и блюд; готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и</p>

	<p>приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из овощей; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество овощей; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей; оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из овощей; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из овощей; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из овощей; температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>

<p>ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из рыбы и морепродуктов; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество рыбы, морепродуктов; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы и морепродуктов; готовить и отпускать блюда рыбы и морепродуктов; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд из рыбы ; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из рыбы и морепродуктов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов ; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.6 Готовить и отпускать блюда из</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в</p>

<p>мяса, мясных продуктов и птицы</p>	<p>условиях плавания из мяса, мясных продуктов и птицы; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество мяса, мясных продуктов и птицы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из яиц и творога; организовывать рабочее место в соответствии с видами</p>

	<p>изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество яиц и творога; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из яиц и творога; готовить и отпускать блюда из яиц и творога; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из яиц и творога; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из яиц и творога; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из яиц и творога; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц и творога; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных сладких блюд и напитков в условиях плавания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество</p>

	<p>сырья; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления сладких блюд и напитков; готовить и отпускать сладкие блюда и напитки; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления мучных кулинарных блюд в условиях плавания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество сырья; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для</p>

	<p>обработки и приготовления мучных кулинарных блюд; готовить и отпускать мучные кулинарные блюда; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мучных кулинарных блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кулинарных блюд; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных кулинарных блюд; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления блюд диетического питания в условиях плавания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество сырья; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд диетического питания; готовить и отпускать блюда диетического питания; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности</p>

	<p>в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд диетического питания; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд диетического питания; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
--	--

Соответственно профессиональные компетенции, знания, умения, опыт по четвертому профессиональному модулю (ВПД 4):

<p>ПК 4.1 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Практический опыт в: выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;</p> <p>Умения: оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; 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; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Знания: виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья; классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;</p>
--	---

	<p>ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;</p> <p>санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба;</p> <p>нормы выхода изделий;</p> <p>технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;</p> <p>особенности выпечки хлеба на судах;</p> <p>алгоритмы технологических расчетов;</p> <p>условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
--	--

Соответственно профессиональные компетенции, знания, умения, опыт по пятому профессиональному модулю (ВПД 5):

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>
<p>ПК 5.1 Вести борьбу за живучесть судна</p>	<p><u>Опыт, уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - скорость и качество заделки пробоин в корпусе судна с помощью штатных и приспособленных средств; - скорость и качество заделки течи в корпусе судна; <p>борьба с пожаром:</p> <ul style="list-style-type: none"> - скорость, точность и соответствие выполнения действий по тушению пожара на судне; - скорость и соответствие применения штатных средств пожаротушения; - скорость и соответствие применения средств индивидуальной защиты; - скорость и соответствие применения технических средств для выживания на воде; - соответствие действий по поддержанию плавучести судна с помощью подручных средств; - точность и соответствие применения технических средств подачи сигнала бедствия. <p><u>Знать:</u></p> <p>Конструктивные особенности основных типов судов;</p> <p>Характер и причины морских аварий, характерные признаки и способы устранения;</p> <p>Сигналы общесудовой тревоги и обязанности экипажа судна по тревоге;</p> <p>Мероприятия, обеспечивающие непотопляемость судна;</p> <p>Основные способы заделки течей и пробоин в корпусе судна;</p> <p>Порядок подачи сигналов бедствия;</p> <p>Основные способы поддержания плавучести с помощью штатных и приспособленных средств.</p>

<p style="text-align: center;">ПК 5.2</p> <p>Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств</p>	<p><u>Опыт, уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - скорость, качество и соответствие применения средств индивидуальной защиты; - скорость, точность и соответствие применения штатных средств аварийного покидания судна; - правильность управления шлюпкой; - скорость, точность и соответствие применения технических средств для выживания на воде; - правильность действий по борьбе с гипотермией в воде; - точность и соответствие применения технических средств подачи сигнала бедствия; - правильность действий при осуществлении транспортировки пострадавших при покидании судна; <p><u>Знать:</u></p> <p>Выполнение алгоритма аварийного покидания судна; Основные штатные средства аварийного покидания судна; Основные способы покидания судна с помощью подручных средств; Общие принципы выживания на воде; Виды и технические возможности средств выживания на воде; Штатную комплектность технических средств выживания на воде;</p>
<p style="text-align: center;">ПК 5.3</p> <p>Оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим</p>	<p><u>Опыт, уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность применения средств индивидуальной защиты; - применение технических средств для выживания на воде; - правильность применения средств оказания первой медицинской помощи пострадавшим при пожаре; - правильность применения средств оказания первой медицинской помощи пострадавшим при гипотермии; - скорость и правильность осуществления транспортировки пострадавших из очагов поражения; - соблюдение Правил использования средств эвакуации пострадавших при осуществлении его подъема на борт судна с помощью штатных и подручных средств; - скорость и точность оценивания состояния пострадавшего. <p><u>Знать:</u></p> <p>Основные способы противодействия гипотермии; Способы эвакуации и транспортировки пострадавших; Способы оказания помощи и подъема пострадавшего на борт судна; Основные признаки травм и терминальных состояний; Порядок, основные средства и приёмы оказания первой медицинской помощи пострадавшему</p>

Код	Наименование результата обучения
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

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.
ЛР 18	Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность

	значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;
ЛР 19	Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

3.1 Тематический план программы учебной практики

Коды компетенций и личностных качеств	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 1.1 – 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,10,18,19	ПМ.01 (Модуль 1) Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	18		18				
ПК 2.1 – 2.4 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11 18,19	ПМ.02 (Модуль 2) Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	18		18				
ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11, 18,19	ПМ.03 (Модуль 3) Приготовление кулинарных блюд	432		144	180		108	
ПК 4.1 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19	ПМ.04 (Модуль 4) Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	108						108
ПК 5.1 – 5.3 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11, 18,19	ПМ.05 (Модуль 5) Выполнение обязанностей по тревогам	36						36
	Всего:	612		180	180		108	144

3.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание - виды работ	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)					
		3	4	5	6	7	8
		1	2	3	4	5	6
УП.01 ПМ .0 1 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов ПК 1.1 – 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,10,18,19			18				
МДК 01.01 Основы товароведения пищевых продуктов							
Тема 1.1 Качество пищевых продуктов	Содержание:						
	Проверка органолептическим способом качества принимаемых на камбуз продуктов.		6				
Тема 1.2 Обеспечение правильного хранения продуктов	Содержание:						
	Проводить правильную закладку продуктов на хранение.		6				
МДК.01.02 Основы калькуляции и учёта			6				
Тема 1.3	Содержание:						

Составление документации	Составление суточного меню. Составление технологических карт на различные блюда. Расчёт сырья необходимого для приготовления блюд согласно меню на один день. Составление заявки на продукты питания.			6			
---------------------------------	---	--	--	---	--	--	--

УП.02 ПМ. 0 2 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений			18				
МДК 02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений							
Тема 2.1 Организация рабочего места, инвентарь, санитарное состояние ПК 2.1 - 2.4 ОК. 1-7 ЛР,4,7,8, 9,10,11 Тема 2.2 Использование механического оборудования ПК 2.1 - 2.4 ОК. 1-7 ЛР,4,7,8, 9,10,11	Содержание: Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд. Поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Освоение приёмов обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Правила эксплуатации механического оборудования.		6				
Тема 2.3							

<p>Использование теплового и холодильного оборудования</p>	<p>Освоение приёмов обслуживания теплового и холодильного оборудования применяемого на камбузе. Техника безопасности при работе на тепловом и холодильном оборудовании. Правила эксплуатации теплового и холодильного оборудования.</p>		6				
<p>УП.03 ПМ. 0 3 Приготовление кулинарных блюд</p>			432				
<p>МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд</p>							
	<p>Содержание:</p>						
<p>Тема 3.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных блюд и закусок, проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов.</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Первичная обработка овощей. Способы и виды нарезки овощей. Кулинарное использование.</p>		6				
	<p>Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов.</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление бутербродов (открытых, закрытых, закусочных). Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, правила проведения бракеража.</p>		6				

Тема 3.2
Технология приготовления
первых блюд и соусов

ПК 3.1 – 3.10
ОК. 1-7
ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19

Приготовление салатов из сырых овощей (салат из свежей капусты, салат из свежих овощей). Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, правила проведения бракеража.		6				
Приготовление салатов из варёных овощей и винегретов (салат картофельный, салат мясной, салат столичный, винегреты). Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, правила проведения бракеража.		6				
Приготовление Холодных блюд и закусок из рыбы и мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, правила проведения бракеража.		6				
Содержание:						
Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении борщей и щей . Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.		6				
Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении рассольников, солянок. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.		6				
Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов картофельных, из овощей. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.		6				

<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов пюре, супов молочных. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.</p>	6					
<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов сладких. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов холодных. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.</p>	6	6				
<p>Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления соусов; Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления соусов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении соусов красных. Производные, оценка качества, правила бракеража.</p>	6	6				
<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении соусов белых, соусов молочных и сметанных, соусов на сливочном и растительном масле, соусов на уксусе Производные, оценка качества, правила бракеража</p>	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, 9,10,11,18,19

Содержание:						
<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара. Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>		6				
<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении каш различной консистенции. Оценка качества. Правила проведения бракеража.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из каш. Оценка качества. Правила проведения бракеража. Правила хранения и охлаждения блюд.</p>		6				
<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из бобовых . Оценка качества. Правила проведения бракеража.</p>		6				
<p>Варка макаронных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из макаронных изделий. Оценка качества.</p>		6				

<p align="center">Тема 3.4 Приготовление блюд и гарниров из овощей</p> <p align="center">ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19</p>	<p>Содержание:</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции;</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из отварных и припущенных овощей. Оценка качества.</p>		6				
	<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из жареных, тушёных, запечённых овощей. Оценка качества.</p>		6				
<p align="center">Тема 3.5 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p align="center">ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19</p>	<p>Содержание:</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Проверка органолептическим способом оценка качество рыбы.</p> <p>Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления блюд из рыбы; Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления блюд.</p>		6				

<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки.</p> <p>Правила хранения и охлаждения полуфабрикатов из рыбы, температурный режим хранения.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Правила хранения и охлаждения полуфабрикатов из рыбы, температурный режим хранения.</p>		6				
<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из отварной рыбы, припущенной. Оценивать качество блюд из рыбы.</p>		6				
<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из жареной рыбы, запеченной рыбы. Из котлетной массы. Оценивать качество блюд из рыбы.</p>		6				
<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из морепродуктов. Оценивать качество блюд из морепродуктов. Правила проведения бракеража.</p>		6				

<p align="center">Тема 3.6 Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и птицы</p> <p align="center">ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19</p>	<p>Содержание:</p>						
	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и мясопродуктов и птицы.</p> <p>Проверка органолептическим способом оценка качество мяса и домашней птицы. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p> <p>Пищевая ценность, классификация блюд из мяса и мясопродуктов и птицы.</p>			6			
	<p>Использование различных технологии приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p> <p>Оценка качество полуфабрикатов.</p> <p>Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Требование к качеству.</p>			6			
	<p>Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов. Требование к качеству.</p> <p>Технология приготовления порционных полуфабрикатов. Требование к качеству.</p>			6			
	<p>Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требование к качеству.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из натурально рубленой массы. Требование к качеству.</p>			6			

<p>Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Требование к качеству.</p> <p>Правила хранения и охлаждения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, температурный режим хранения.</p>			6			
<p>Правила выбора производственного инвентаря и оборудование для приготовления блюд. Требования к качеству продуктов используемых для приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы.</p> <p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд.</p>			6			
<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из отварного мяса.</p>			6			
<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из жареного мяса крупным куском, порционными кусочками, мелкими кусками.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из жареного мяса крупным куском.</p>			6			
<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из тушёного мяса крупным куском, порционными кусочками, мелкими кусочками.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из тушёного мяса крупным куском.</p>			6			
<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из запеченного мяса.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из запеченного мяса.</p>			6			

<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из натурально рубленой массы из мяса, из котлетной массы из мяса.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд.</p>			6			
<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из мясопродуктов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд.</p>			6			
<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из отварной домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из отварной птицы.</p>			6			
<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из жареной домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из жареной птицы.</p>			6			
<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из филе домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из птицы.</p>			6			

	<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из тушёной домашней птицы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из тушёной птицы.</p>			6			
	<p>Правила хранения и охлаждения блюд. Правила проведения бракеража.</p>			6			
<p>Тема 3.7 Приготовление блюд из яиц и творога</p> <p>ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19</p>	<p>Содержание:</p>						
	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при приготовлении блюд из яиц и творога.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из яиц и творога.</p> <p>Проверка органолептическим способом качество творога, молочных продуктов, муки, яиц, жиров.</p>			6			
	<p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления блюд из творога, яиц.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления блюд из яиц и творога.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из яиц и творога.</p>			6			
	<p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из варёных яиц.</p> <p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из жареных яиц.</p> <p>Использование различных технологии приготовления и оформления блюд из запеченных яиц.</p>			6			

	Использование различных технологии приготовления и оформления отварных блюд из творога			6			
	Использование различных технологии приготовления и оформления жареных и запеченных блюд из творога.			6			
	Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима. Правила хранения и охлаждения блюд из творога, яиц. Правила проведения бракеража. Температурный режим хранения.			6			
<p>Тема 3.8 Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19</p>	Содержание:						
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при приготовлении сладких блюд и напитков. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сладких блюд и напитков - проверять органолептическим способом качество продуктов. Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков.			6			
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления сладких блюд и напитков. Использование различных технологии приготовления и оформление компотов. Оценка качество сладких блюд. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.			6			

Тема 3.9 Приготовление мучных кулинарных блюд ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19	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, 9,10,11,18,19	Содержание:						
	Приготовление салата из свёклы ,для диеты №5 оценка качества, подача, соблюдение температурного режим.			6			
	Приготовление супов протёртых для диеты №1 оценка качества, подача, соблюдение температурного режима.			6			
УП.04 ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий							108
МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий							

<p>Тема 4.1 Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 4.1 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19</p>	<p>Содержание:</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении хлеба.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления хлеба.</p>						6
	<p>Проверка органолептическим способом качество основного сырья используемого при приготовлении хлеба.</p> <p>Расчет количество потребного сырья и выхода готовой продукции.</p>						6
	<p>Последовательность выполнения технологических операций при замесе дрожжевого теста без опарным способом.</p>						6
	<p>Последовательность выполнения технологических операций при замесе дрожжевого теста опарным способом.</p>						6
	<p>Использование различных технологии приготовления хлеба.</p> <p>Разделка, формовка хлеба.</p> <p>Режимы выпечки.</p> <p>Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p>						6
	<p>Ассортимент различных хлебобулочных изделий</p> <p>Контроль веса тестовых заготовок и их готовность к выпечке.</p> <p>Режимы выпечки.</p> <p>Процессы, происходящие при выпечки изделий из теста.</p>						6
	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирожков печёных с различными фаршами.</p>						6

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирожков жареных с различными фаршами.						6
Приготовление хлеба в условиях плавания.						6
Приготовления теста для пшеничного хлеба. выпечка хлеба.						6
Приготовления теста для ржаного хлеба. выпечка хлеба.						6
Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинов. Оладий, блинчиков. Выпечка, подача.						6
Приготовления теста для булочки с маком. Выпечка булочки с маком.						6
Приготовления теста для булочки дорожной. Выпечка булочки дорожной.						6
Приготовления теста для булочки домашней. Выпечка булочки домашней.						6
Приготовления теста для пирогов открытых, Выпечка пирогов открытых.						6
Приготовления теста для пирогов закрытых, Выпечка пирогов закрытых.						6
Приготовления теста для пирогов полуоткрытых, Выпечка пирогов полуоткрытых.						6
Приготовления теста для пиццы , Выпечка пиццы						6
Приготовления теста для кулебяки, Выпечка кулебяки.						6
Приготовления теста для расстегаев. Выпечка расстегаев.						6
Приготовления теста для ватрушки с творогом.. Выпечка ватрушки с творогом.						6
Оценка качества мучных изделий. Дефекты изделий.						6
Правила проведения бракеража.						6

Тема 4.2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий ПК 4.1 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19	Содержание: Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении мучных кондитерских изделий.						6
	Классификация, пищевая ценность. требования к качеству продуктов используемых для приготовления кондитерских изделий. Требования к качеству продуктов используемых для приготовления кондитерских изделий.						6
	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изделий. Выбор инвентаря и оборудования для изделий. Расчёт количества сырья.						6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста. печенья из песочного теста.						6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста. Приготовления бисквитного рулета.						6
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста. Приготовления бисквитного рулета.						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 с соблюдением температурного режима.						6

УП.05 ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам							36
МДК.05.01 Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде							
Тема 5.1 Порядок действий при авариях ПК 5.1 – 5.3 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,18,19	Действие при различных авариях. Применение средства и системы пожаротушения.						6
	Применение средства по борьбе с водой. Пользование средствами подачи сигналов аварийно-предупредительной сигнализации в случае происшествия или угрозы происшествия.						6
	Действие при различных авариях. Применение мер защиты и безопасности пассажиров и экипажа в аварийных ситуациях.						6
	Производить спуск и подъём дежурных шлюпок, спасательных плотов.						6
	Управление коллективными и спасательными средствами. Предотвращение неразрешённый доступ на судно.						6
	Оказание медицинской помощи, в том числе под руководством квалифицированных специалистов.						6
Итого за весь курс обучения		612					
Дифференцированный зачет		6					

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие кабинетов: «Товароведение пищевых продуктов», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- столы учащихся с учетом возрастных особенностей;
- стол преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- доска учебная;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи).

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, компьютер с учебными программами, видеофильмы, видеоролики приготовления различных блюд.

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие лабораторий: «Микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии», «Оборудование и инвентаря камбуза и производственных помещений»; учебной мастерской - «Камбуз».

Оборудование мастерской и рабочих мест:

- производственные столы;
- электроплиты и др. производственное электрооборудование;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- производственные столы;
- электроплиты и др. производственное электрооборудование;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Проведение учебной практики осуществляется: в мастерской, лаборатории и на объектах по направлению деятельности в том числе на учебно-производственном судне Колледжа. Итогом учебной практики является освоение соответствующих профессиональных

компетенций и прохождение испытаний в форме дифференцированного зачета, обеспеченного заданиями практикоориентированного характера.

Материально-техническая база объектов прохождения учебной практики соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда учтены издания, предусмотренные примерной основной образовательной программой по профессии 43. 01. 04 Повар судовой.

4.2.1 Основные источники:

1. СанПин 2.5.2.-703-98 Санитарные правила для судов внутреннего и смешанного (река-моря) плавания. М., 2007 ;
2. Пахомова Л.Н., Александрова Н.А., Халупенко А.В. Особенности работы судового повара. Учебно-методическое пособие. М; 2018 г.;
3. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. Образования.М.Издательский центр «Академия» 2019 г.;
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» 2018 г.;
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования.М.Издательский центр «Академия» 2018 г.;
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования.М.Издательский центр «Академия» 2019 г.;
7. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования.М.Издательский центр «Академия» 2019 г.;
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования.М.Издательский центр «Академия» 2018 г.;

9. Бучкарик, М.В. Тимофеева, З. А., Ченгал Справочник судового повара: Одесса. Издательство «Маяк», 2020 г.;
10. Носовский А.Н. , Корниецкий А.В. Повар судовой. Учебное пособие : Николаевский центр подготовки плавсостава.
11. Лукьянова Н.Г. Степурко А.П. Рецептурный справочник судового повара. Одесса «Студия Негоциант» 2020 г.;
12. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Учебное пособие. Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2019 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.
- 7.

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 Организация образовательного процесса

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

Учебная практика проводится параллельно с изучением теоретической части профессиональных модулей и их МДК, соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, на предприятиях общественного питания, учебном судне. Качественному и безопасному прохождению тем учебной 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.

Учебная неделя включает в себя 36 учебных часов.

В первом семестре учебная практика не проводится. Во втором семестре идет учебная практика по трём модулям:

- 18 часов по модулю ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов;
- 18 часов по модулю ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений;
- 144 часа по модулю ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд.

В третьем и четвертом семестрах учебная практика проходит по модулю ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд – 180 часов; ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревоге - в количестве 36 часов. В пятом

семестре 108 часов по модулю ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд. По модулю ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий - в количестве 108 часов – 6 семестр.

Дифференцированный зачет проходить в форме проверочных практикоориентированных работ в конце каждого семестра, определяющих освоение соответствующих видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

4.4 Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация рабочей программы учебной практики по профессии Повар судовой, должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют 5 – 6 квалификационные разряды по указанной профессии. 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов производственного обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Осуществлять хранение продуктов.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Вести учёт движения продуктов.	Наблюдение в процессе учебной практики.
Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Наблюдение в процессе учебной практики.
Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

<p>Готовить сладкие блюда и напитки</p>	<p>Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p>
<p>Готовить мучные кулинарные блюда</p>	<p>Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p>
<p>Готовить блюда диетического питания</p>	<p>Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p>
<p>Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия</p>	<p>Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p>
<p>Вести борьбу за живучесть судна</p>	<p>Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p>
<p>Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств</p>	<p>Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p>
<p>Оказывать первую медицинскую помощь</p>	<p>Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов производственного обучения в период прохождения учебной 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>- беседы; - обсуждения; - практико-ориентированные задания</p>	<p>субъективная оценка отношения к выполнению практических производственных заданий, индивидуальным поручениям</p> <p>Оценка нацеленности на результат и способов его достижения.</p> <p>Оценка поведения и психологического состояния, отношения к сокурсникам и руководителям</p>