

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Коковина Ольга Андреевна  
Должность: заведующая филиалом  
Дата подписания: 13.06.2024 05:20:19  
Уникальный программный ключ:  
5f6c4b48e39ecc4acfff84899a47390f9b76db82

Министерство образования и науки Республики Саха (Якутия)  
ГБПОУ РС (Я) «ЛПТ» филиал «Пеледуйский»

**СОГЛАСОВАНО**  
Начальник базы технической  
эксплуатации флота п.Пеледуй  
Иванов С.Г.  
« 06 » 2024 г.



**ТВЕРЖДАЮ:**  
И.Ф. Забедунова филиалом  
«Пеледуйский»  
О.А. Коковина  
« 06 » 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
профессии 43.01.04. Повар судовой  
срок обучения 10 месяцев,

форма обучения очная

п. Пеледуй, 2024 г.

Рабочая программа учебной практики (УП) 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, утвержденном приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015), относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм».

Организация-разработчик:  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Саха (Якутия)  
«Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

Автор: Вавилова Е.Ю. преподаватель высшей категории

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией  
филиал «Пеледуйский»  
Протокол № 11 «22 » апреля 2024 г.

Утверждено на МС  
Протокол № 03 от «29 » апреля 2024 года

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	32

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики 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), относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм» 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.

Приготовление кулинарных блюд. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Выполнение обязанностей по тревогам.

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
- участвовать в составлении заявок на продукты питания.
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
- осуществлять хранение продуктов. - вести учёт движения продуктов.
- поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне;
- обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе; - обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.
- готовить и отпускать холодные блюда и закуски. - готовить и отпускать первые блюда и соусы.
- готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
- готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
- готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
- готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы. - готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
- готовить сладкие блюда и напитки.
- готовить мучные кулинарные блюда.
- готовить блюда диетического питания.
- выпекать хлеб и хлебобулочные изделия. - вести борьбу за живучесть судна
- покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств
- оказывать первичную медицинскую помощь.

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

- профессиональной подготовке по профессиям рабочих «Повар», «Повар судовой». Требуется основное общее образование, без предъявления требований к опыту и стажу

работы;

- повышения квалификации и переподготовки по родственным профессиям по профессиям рабочих «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 рецептур 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 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;

- 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 подъём пострадавшего на борт судна с помощью штатных и подручных средств;
- оценивать состояние пострадавшего;
- применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

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

**всего** – 324 часа, в том числе:

- ПМ. 01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов – 72 часов;
- ПМ. 02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений – 36 часов;
- ПМ. 03 Приготовление кулинарных блюд - 108 часов;
- ПМ. 04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий – 72 часов;
- ПМ. 05 Выполнение обязанностей по тревогам – 36 часов;

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД),

1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
3. Приготовление кулинарных блюд.
4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
5. Выполнение обязанностей по тревогам.

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

ВПД	Требования к умениям
Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	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.
Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.	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.
Приготовление кулинарных блюд.	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.
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
Выполнение обязанностей по тревогам	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.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		1	2
<b>ПМ .0 1 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов</b>		<b>72</b>	
<b>МДК 01.01 Основы товароведения пищевых продуктов</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1 Качество пищевых продуктов</b>	Проверка органолептическим способом качества принимаемых на камбуз продуктов	12	
	Проводить правильную закладку продуктов на хранение.	12	
<b>МДК.01.02. Основы калькуляции и учёта.</b>		<b>48</b>	
	Составление суточного меню.	12	
	Составление технологических карт на различные блюда.	12	
	Расчёт сырья необходимого для приготовления блюд согласно меню на один день.	12	
	Составление заявки на продукты питания.	6	
	Дифференцированный зачет	6	
<b>ПМ. 0 2 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</b>		<b>36</b>	
<b>МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1. Механическое оборудование</b>	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	6	
	Освоение приёмов обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании. Правила эксплуатации механического	12	

	оборудования.		
<b>Тема 2.2. Тепловое и холодильное оборудование</b>	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	12	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	
<b>ПМ. 03 Приготовление кулинарных блюд</b>			<b>108</b>
<b>МДК.03.01. Технологии приготовления кулинарных блюд.</b>			
	Инструктаж по охране труда, техники безопасности и противопожарной безопасности на производстве		6
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка продуктов	Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд, выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов. Производить механическую кулинарную обработку продуктов		6
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из вареных и припущенных овощей. Оценка качества Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из жареных овощей. Оценка качества		6
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из тушеных и запеченых овощей. Оценка качества		6
Тема 1.3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению каш различной консистенции. Оценка качества. Правила проведения бракеража. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из макаронных изделий и бобовых. Оценка качества. Правила проведения бракеража		6
Тема 1.4. Приготовление супов и соусов	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении борщей, щей и рассольников Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.		6
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.		6
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении красных и белых соусов, молочных и сметанных.		6

	Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.		
Тема 1.5. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из вареной, припущенной и жареной рыбы. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.		6
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении Блюдов из рыбной котлетной массы и морепродуктов. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.		6
Тема 1.6. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и птицы	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из вареного, жареного и тушеного мяса. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража.		6
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мясной котлетной массы . Ассортимент, оценка качества, правила бракеража Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из птицы. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража		6
Тема 1.7. Приготовление блюд из яиц и творога	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из яиц и творога. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража		6
Тема 1.8. Приготовление холодных блюд и закусок	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов из сырых и вареных овощей. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных закусок из мяса и рыбы. Ассортимент, оценка качества, правила бракеража		6
Тема 1.9. Приготовление сладких блюд и напитков	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков		6
Тема 1.10. Приготовление мучных кулинарных блюд	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блинов, оладий и пирожков		6
Тема 1.11. Приготовление блюд диетического питания	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении диетических блюд		6
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</b>			<b>72</b>
<b>МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий</b>			
	Инструктаж по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с правилами санитарии		<b>6</b>

	при приготовлении хлеба.		
Тема 1.1. Подготовка сырья к производству	Проверка органолептическим способом качество основного сырья используемого при приготовлении хлеба; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлеба;		<b>6</b>
Тема 1.2. Приготовление дрожжевого теста безопасным и опарным способом	Последовательность выполнения технологических операций при замесе дрожжевого теста безопасным и опарным способом.		<b>6</b>
Тема 1.3. Приготовление различных видов хлеба	Последовательность выполнения технологических операций при. приготовлении различных видов хлеба		<b>12</b>
Тема 1.4. Приготовление пирожков и ватрушек с различными фаршами из безопасного теста	Последовательность выполнения технологических операций при. приготовлении пирожков и ватрушек с различными фаршами из безопасного теста		<b>6</b>
Тема 1.5. Приготовление различных булочек из опарного теста	Последовательность выполнения технологических операций при. приготовлении различных булочек из опарного теста		<b>6</b>
Тема 1.6. Приготовление пирогов с различными фаршами	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирогов с различными фаршами		<b>6</b>
Тема 1.7. Приготовление кулебяк и расстегаев с различными фаршами	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кулебяк и расстегаев с различными фаршами		<b>6</b>
Тема 1.8. Приготовление различных кексов из дрожжевого теста	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных кексов из дрожжевого теста		<b>6</b>
Тема 1.9. Приготовление изделий из дрожжевого теста жареных в жире	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из дрожжевого теста жареных в жире		<b>6</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам.</b>			<b>36</b>
<b>МДК.05.01 Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде</b>			
Тема 1.1. Противопожарная безопасность на судне	Применение средства и системы пожаротушения. Применение средства по борьбе с водой. предупредительной сигнализации в случае происшествия или угрозы происшествия.		<b>6</b>
Тема 1.2. Средства индивидуальной защиты	Применять средства индивидуальной защиты; заделывать пробоины с помощью штатных и приспособленных средств; применять штатные		<b>6</b>

	<p>средства аварийного покидания судна          Производить спуск и подъём дежурных шлюпок,          управление коллективными спасательными          средствами</p>		
Тема 1.3. Обязанности по тревогам	<p>Действие при различных авариях Пользование          средствами подачи сигналов аварийно-          предупредительной сигнализации в случае          происшествия или угрозы происшествия.</p>		<b>12</b>
Тема 1.4. Средства оказания первой медицинской помощи	<p>Бороться с гипотермией в воде; 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;</p>		<b>6</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха. Оборудование учебных цехов: рабочее место преподавателя; рабочие столы, инвентарь; технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; Технические средства обучения:
- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

### 4.2. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы 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; 2005
3. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. 4. образования. М.Издательский центр «Академия» 2017
5. 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
6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. М.Издательский центр «Академия» 2018
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. М.Издательский центр «Академия» 2017

9. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования.М.Издательский центр «Академия» 2019
  - 10.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования.М.Издательский центр «Академия» 2018
  - 12.М.Бучкарик, В. Тимофеева, З. Ченгал Справочник судового повара: Одесса. Издательство «Маяк»
  - 13.Носовский А.Н. , Корниецкий А.В. Повар судовой. Учебное пособие : Николаевский центр подготовки плавсостава.
  - 14.Лукьянова Н.Г. Степурко А.П. Рецептурный справочник судового повара. Одесса «Студия Негоциант» 2008
- 

#### **Дополнительные источники:**

1. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 г. 2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"; 5. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
6. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
7. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики** **Каждое образовательное учреждение организует обучение на учебной практике в соответствии с имеющимися у него условиями.**

Учебная практика проводится параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания. Учебная неделя включает в себя 36 учебных часов.

В первом семестре учебная практика 108 часов по ПМ.01 и ПМ.02. Во втором семестре идет учебная практика по трём модулям: 108 часов по ПМ.03, 72 часа по ПМ.04, 36 часов – по ПМ.05.

Дифференцированный зачет проходить в форме проверочных работ, в конце освоения программы учебной практики каждого модуля и устанавливает освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

#### **4.4. Кадровое обеспечение учебной 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, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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.
Готовить сладкие блюда и напитки	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить мучные кулинарные блюда	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по

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