

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Запорожский Александр Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 15.11.2023 08:17:26
Уникальный программный ключ:
23a796еса5935с5928180а0186саbc9а9d90f6d5



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

**УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Находкинского филиала
МГУ им. адм. Г.И. Невельского



А.Ю. Запорожский
2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП Учебная практика

программы профессионального обучения
по профессиям рабочих, должностям служащих

«Повар»

(наименование программы)

г. Находка
2023 г.

Разработчик ОППО: преподаватель, Стодольник Л.Н.

ОППО одобрена на педагогическом совете филиала:

протокол от 11.01.2023 г. № 5.

СОГЛАСОВАНО

Председатель

педагогического совета филиала



А.Ю. Запорожский

Начальник Учебного центра



З.А. Гурская

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

1.2. Место учебной практики в структуре основной программы профессионального обучения: программа входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики

Цель: учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения ими видом профессиональной деятельности по профессии.

Задачи учебной практики:

- закрепление теоретических знаний и получение навыков их практического применения;
- освоение умений ставить цели, формулировать задачи индивидуальной и совместной деятельности, кооперироваться с коллегами по работе;
- совершенствование профессиональных личностных качеств студентов.

Базы проведения практики: учебно-материальная база филиала.

Отчетная документация по практике: журнал учета учебной практики.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно, в объеме 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является формирование студентами первоначальных профессиональных навыков и умений, первоначального практического опыта для поэтапного освоения ими профессиональных компетенций по основным видам профессиональной деятельности.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы

Основной вид	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
--------------	--

деятельности	
<p>Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – использовать посудомоечные машины; – чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; – упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; – варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши; – жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики; – запекать овощные и крупяные изделия; – формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их; – формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп); – проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание); – вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.); – приготавливать блюда из концентратов; <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек в организациях общественного питания; – правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; – правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; – ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления; – виды каш и правила их варки; – приемы варки овощей; – кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; – признаки доброкачественности продуктов и

	<p>органолептические методы их определения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; – правила приготовления блюд из концентратов; – правила раздачи блюд массового спроса; – способы рациональной организации труда на рабочем месте; – правила санитарии и гигиены; – требования безопасности труда и противопожарной безопасности; – производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.
--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 . Тематический план учебной практики

Наименования разделов учебной практики	Всего часов
Тема 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.	72
Всего	72

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.	<p>Виды работ:</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей грибов. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Технологический процесс приготовления супов и соусов. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления блюд из теста. Технологический процесс приготовления сладких блюд. Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд.</p>	70
Аттестация	дифференцированный зачет	2
Всего		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики требует наличия учебной лаборатории.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. Кулинария. – М.: ПрофОбрИздат, 2004 г.
2. Бутейкис Н.Г., Организация предприятия общественного питания. – М.: Высш.кл., 2005 г.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2003 г.
4. Гришин Д.Д., Коваль Н.И. Технология приготовления пищи. – М., Издательство «Экономика». 2007 г.
5. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания: - М.: ПрофОбрИздат, 2004 г.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Издательство «Экономика», 2005 г.
7. Павлов А.В. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Санкт – Петербург. «Гидрометеиздат», 2007 г.
8. Потапова И.И. Калькуляция и учёт. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. Книги по технологии пищевых производств [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ftpl.ru/biblioteka/pisihevie-proizvodstva.html>
2. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
3. eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>
4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>
5. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>
6. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>
7. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>

8. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>
9. Электронно – библиотечная система «Издательства Лань». Сайт <http://e.Lanbook.com>, elsky@lanbook.ru
10. Электронно – библиотечная система. Научно – технический центр МГУ имени адмирала Г.И. Невельского. <http://www.old.msun.ru>
11. Электронно – библиотечная система. Университетская библиотека онлайн. www.biblioclub.ru
12. Электронно - _библиотечная система «Юрайт» - ООО «Электронное издательство Юрайт»: [www. Biblio-online.ru](http://www.Biblio-online.ru), online.ru, t-mail: ebs@urait.ru
13. Электронно - _библиотечная система. «IPRBooks». ООО «Ай Пи Эр Медиа»: <https://www.iprbookshop.ru>
14. Электронно-библиотечная система: [Электронный ресурс].—Режим доступа:<http://e.lanbook.com>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Прохождению учебной практики предшествует освоение программ учебных дисциплин: «Охрана труда», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Организация производства предприятий общественного питания», «Основы калькуляции и учета» и профессионального модуля «Основы технологии приготовления пищи».

Допускается самостоятельный выбор места прохождения практики студентом, если оно соответствует программе практики.

Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского организует подготовку и выдачу требуемых документов для прохождения практики, устанавливает форму отчетности студентов. Итогом прохождения практики является комплексный дифференцированный зачет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы учебной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики Находкинского филиала МГУ им. адм. Г.И. Невельского, а также руководителем практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Показатели освоения компетенций	Формы и методы контроля
<p>Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – использовать посудомоечные машины; – чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; – упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; – варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши; – жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики; – запекать овощные и крупяные изделия; – формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их; – формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп); – проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание); – вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделявать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.); – приготавливать блюда из концентратов; <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за 	<p>Экспертная оценка деятельности на практике, в ходе проведения практических занятий. Дифференцированный зачет</p>

	<p>ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек в организациях общественного питания; – правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; – правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; – ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления; – виды каш и правила их варки; – приемы варки овощей; – кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; – признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; – назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; – правила приготовления блюд из концентратов; – правила раздачи блюд массового спроса; – способы рациональной организации труда на рабочем месте; – правила санитарии и гигиены; – требования безопасности труда и противопожарной безопасности; <p>производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.</p>	
--	---	--



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ

ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Находкинского филиала
МГУ им. адм. Г.И. Невельского

_____ А.Ю. Запорожский

_____ 20__ г.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессиям рабочих, должностям служащих

«Повар»

(наименование программы)

на 20__ / 20__ учебный год

№	Вид изменений, дополнений	Основание

Разработчик (и) программы _____ / _____ /
(подпись) (И.О. Фамилия)

_____ 20__ г.