

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ  
16675 "ПОВАР (2 РАЗРЯДА)"**

профессиональной подготовки обучающихся  
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Одобрено  
на заседании ПЦК ИТНЦ  
Протокол № 11 « 10 » 06.2021 г.  
Председатель ПЦК  
Игнатов А.В.  
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
Н.В. Бочанова  
(подпись)

СОРТАСВАНС  
Руководитель отдела персонала  
(Должность)  
" Александровский колледж "  
(организация/предприятие)  
" Александровский колледж "  
(подпись)  
« 10 » 06 2021 г.  
ИНН 7204193716  
ОГРН 1137232050097

## **1. Цель практики**

Комплексное освоение обучающимися выполнения работ по профессии 16675 Повар (2 разряда), формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

## **2. Задачи практики**

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

## **3. Место практики в структуре программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант**

Учебная практика является обязательным разделом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант осуществляется после изучения профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар (2 разряда) и представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

## **4. Формы проведения практики**

Учебная практика проводится в современных предприятиях общественного питания и пекарнях, имеющих профессиональный квалифицированный персонал.

Учебная практика проводится в форме уроков производственного обучения, практических занятий, производственной деятельности и др.

## **5. Место и время проведения практики**

Базами учебной практики являются предприятия г. Тюмени и Тюменской области.

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии 16675 Повар.

## **6. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся, в структуру которой включена и учебная практика, у обучающихся должны быть ПК, соответствующие видам работ по профессии 16675 Повар (2 разряда).

ПК 1.1 Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий

ПК 1.2 Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов

## **7. Организация и руководство практикой**

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего



профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291.

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель подразделения практики.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении учебной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программу учебной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и /или отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по учебной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на мастера производственного обучения, в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик, и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной практики требованиям содержания рабочей программы профессионального модуля.

## **8. Формы аттестации по итогам учебной практики**

Итогом учебной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, наличии положительной характеристики, своевременного предоставления дневника практики и открытой защиты отчета по учебной практике.



## 9. Структура и содержание учебной практики

Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
Охрана труда и техника безопасности		
Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	1 день (6 ч)	
Организация подготовки овощей, ягод, грибов при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарной продукции		
Переборка зелени	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Организация подготовки овощей для блюд, кулинарной продукции: удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей	1 день (6 ч)	
Организация подготовки овощей: мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки	1 день (6 ч)	
Организация подготовки грибов: удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей	1 день (6 ч)	
Организация подготовки грибов: мойка, промывка их после очистки, доочистки	1 день (6 ч)	
Организация подготовки ягод для блюд, кулинарной продукции: удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей	1 день (6 ч)	
Организация подготовки ягод для блюд, кулинарной продукции: переборка ягод	1 день (6 ч)	
Нарезка картофеля, овощей	1 день (6 ч)	
Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарной продукции.	2 дня (12 ч)	
Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарной продукции.		
Размораживание рыбы	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Потрошение рыбы	3 дня (18 ч)	
Разделка сельди	1 день (6 ч)	
Разделка кильки	1 день (6 ч)	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарной продукции	3 дня (18 ч)	

Организация подготовки нерыбного водного сырья	3 дня (18 ч)	
Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарной продукции		
Размораживание мяса, птицы, дичи	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Потрошение птицы	3 дня (18 ч)	
Потрошение дичи	1 день (6 ч)	
Приготовление полуфабрикатов из мяса	3 дня (18 ч)	
Приготовление полуфабрикатов из птицы	3 дня (18 ч)	
Нарезка хлеба: ручная и машинная нарезка хлеба	1 день (6 ч)	
Всего	216 часов (36 дней)	



## 10. Информационное обеспечение обучения

1. Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>
2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2017. – 400с.- <http://www.academia-moscow.ru>
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
4. Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. -- URL. - <http://www.academia-moscow.ru>

### Дополнительная литература:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 112 с.- <http://www.academia-moscow.ru>
2. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКИС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. - 60 с.
3. Общепит: бизнес и искусство: журнал. – ежемес. – 2018 - № 1-2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9