

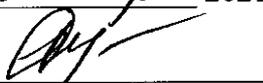


Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100120.02 Повар судовой, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. №726 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 №389), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291.

Организация -разработчик рабочей программы производственной практики: ГБПОУ АО «АГКПТ».

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Методической комиссии преподавателей и мастеров ПО группы сервисных дисциплин

Протокол № 7 от 26 января 2021 г.

Председатель комиссии 

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	7
3. Тематический план и содержание производственной практики	9
4. Условия реализации программы производственной практики	15
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100120.02 Повар судовой в части освоения профессий «Повар судовой» и «Камбузник» и основных видов деятельности:

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.

## 1.2 Цели и задачи производственной практики:

- комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности по профессии СПО 100120.02 Повар судовой, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

## Требования к результатам освоения производственной практики

Требования к умениям, которыми должен владеть обучающийся в результате прохождения производственной практики по видам деятельности, приведены в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения производственной практики

ВД	Требования к умениям
1	2
1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"><li>– Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;</li><li>– выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li><li>– составлять заявки на продукты питания;</li><li>– заполнять первичные учетные документы;</li><li>– составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);</li><li>– рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);</li><li>– рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);</li><li>– контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</li><li>– проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</li><li>– участвовать в проведении инвентаризации;</li><li>– проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета.</li></ul>

1	2
2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;</li> <li>– обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне;</li> <li>– обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе;</li> <li>– обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе;</li> <li>– производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</li> </ul>
3. Приготовление кулинарных блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>– проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</li> <li>– пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.;</li> <li>– обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;</li> <li>– готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;</li> <li>– 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.;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> <li>– охлаждать и замораживать нарезанные овощи;</li> <li>– соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд.</li> </ul>

1	2
4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;</li> <li>– использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;</li> <li>– замешивать, резать и формовать тесто;</li> <li>– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;</li> <li>– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;</li> <li>– следить за готовностью хлебобулочных изделий;</li> <li>– соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul>
5. Выполнение обязанностей по тревогам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнять действия по тушению пожара на судне и применять штатные средства пожаротушения;</li> <li>– применять средства индивидуальной защиты;</li> <li>– заделывать пробоины с помощью штатных и приспособленных средств;</li> <li>– применять штатные средства аварийного покидания судна, управлять шлюпкой;</li> <li>– применять технические средства для выживания на воде;</li> <li>– поддерживать плавучесть с помощью подручных средств;</li> <li>– бороться с гипотермией в воде;</li> <li>– применять технические средства подачи сигнала бедствия;</li> <li>– осуществлять транспортировку пострадавших из очагов поражения;</li> <li>– осуществлять подъем пострадавшего на борт судна с помощью штатных и подручных средств;</li> <li>– оценивать состояние пострадавшего;</li> <li>– применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим.</li> </ul>

### 1.3 Учебная нагрузка на освоение программы производственной практики:

всего 32 недели, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 – 2 недели;

в рамках освоения ПМ.02 – 2 недели

в рамках освоения ПМ.03 – 19 недель;

в рамках освоения ПМ.04 – 7 недель;

в рамках освоения ПМ.05 – 2 недели.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности по профессии СПО 100120.02 Повар судовой, сформированность общих и профессиональных компетенций (таблица 2), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии по основным видам деятельности (ВД):

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.

Таблица 2

### Перечень общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование результата освоения программы практики
1	2
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 (для юношей)
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

1	2
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

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план и содержание практики

Таблица 3

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во недель/ часов по ПМ	Наименование тем практики	Кол-во дней по темам*	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1-1.5	<b>ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов</b>	2	Тема 1.1 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	10/12	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);</li> <li>– участие в составлении заявки на продукты питания;</li> <li>– контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</li> <li>– закладка продуктов на хранение;</li> <li>– учет движения продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</li> <li>– ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;</li> <li>– требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</li> <li>– особые условия хранения продуктов для морской команды;</li> <li>– нормы питания;</li> <li>– особенности питания моряков в различных условиях плавания;</li> <li>– правила составления заявок на продукты питания;</li> <li>– понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных учетных документов;</li> <li>– понятие о калькуляции;</li> </ul>

1	2	3	4	5	6	7
						<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие о меню, порядке его составления и утверждения;</li> <li>– основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</li> <li>– понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.</li> </ul>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета						
ПК 2.1-2.4	<b>ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</b>	2	Тема 2.1 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	10/12	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;</li> <li>– обслуживание холодильного оборудования, применяемого на судне;</li> <li>– обслуживание механического оборудования, применяемого на камбузе;</li> <li>– обслуживание теплового оборудования, применяемого на камбузе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного;</li> <li>– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>– правила безопасного использования технологического оборудования.</li> </ul>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета						

1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1-3.10	<b>ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд</b>	19 (6+5+ 8)	Тема 3.1 Приготовление кулинарных блюд	85/114	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка (обработка) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– холодных блюд и закусок;</li> <li>– первых блюд и соусов,</li> <li>– блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,</li> <li>– блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога,</li> <li>– сладких блюд и напитков,</li> <li>– мучных кулинарных блюд,</li> <li>– блюд диетического питания.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</li> <li>– классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок;</li> <li>– приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания.</li> </ul>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета						

1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1	<b>ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</b>	7 (4+3)	Тема 4.1 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	35/42	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выпечка хлеба в условиях плавления;</li> <li>– выпечка хлебобулочных изделий в условиях плавления.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Виды и классификация сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья;</li> <li>– классификация оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;</li> <li>– ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;</li> <li>– санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба;</li> <li>– нормы выхода изделий;</li> <li>– 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;</li> <li>– особенности выпечки хлеба на судах;</li> <li>– алгоритмы технологических расчетов;</li> <li>– условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе</li> </ul>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета						

1	2	3	4	5	6	7
ПК 5.1-5.3	<b>ПМ.05</b> <b>Выполнение обязанностей по тревогам</b>	2	Тема 5.1 Выполнение обязанностей по тревогам	10/12	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Участие в заделке пробоин и течей в корпусе судна;</li> <li>– участие в учениях по оставлению судна и по борьбе с пожаром;</li> <li>– участие в оказании первой медицинской помощи пострадавшим.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Конструктивные особенности основных типов судов;</li> <li>– характер и причины морских аварий, характерные признаки и способы устранения;</li> <li>– организация борьбы за живучесть судна;</li> <li>– сигналы общесудовой тревоги и обязанности экипажа судна по тревоге;</li> <li>– мероприятия, обеспечивающие непотопляемость судна;</li> <li>– технические характеристики штатных средств пожаротушения и порядок их применения;</li> <li>– состав, размещение и порядок использования аварийных материалов;</li> <li>– основные способы заделки течей и пробоин в корпусе судна;</li> <li>– технические характеристики и порядок использования основных видов средств индивидуальной защиты;</li> <li>– порядок аварийного покидания судна;</li> <li>– основные штатные средства аварийного покидания судна;</li> <li>– основные способы покидания судна с помощью подручных средств;</li> <li>– общие принципы выживания на воде;</li> <li>– виды и технические возможности средств выживания на воде;</li> <li>– штатная комплектность технических средств выживания на воде;</li> <li>– порядок подачи сигналов бедствия;</li> </ul>

1	2	3	4	5	6	7
						<ul style="list-style-type: none"> <li>– технические средства для подачи сигналов бедствия и порядок их применения;</li> <li>– основные способы поддержания плавучести с помощью штатных и приспособленных средств;</li> <li>– основные способы противодействия гипотермии;</li> <li>– способы эвакуации и транспортировки пострадавших;</li> <li>– способы оказания помощи и подъема пострадавшего на борт судна;</li> <li>– основные признаки травм и терминальных состояний;</li> </ul> <p>порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему.</p>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета						

\*при пятидневной /шестидневной неделе.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Требования к документации, необходимой для реализации практики:**

- Положение о практике студентов ГБПОУ АО «АГКПТ»;
- настоящая программа производственной практики;
- план-график практики;
- график целевых проверок;
- график консультаций.

### **4.2 Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Производственную практику студенты проходят в судоходных компаниях и предприятиях морского и речного транспорта, материально-техническая база которых должна соответствовать профилю образовательной программы, а также действующим санитарным и противопожарным нормам на основании договоров.

### **4.3 Перечень учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

#### Основные источники:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 №29-ФЗ (в редакции от 23.04.2018).
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".
3. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник. Академия. М, 2014г.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник. Академия. М, 2014г.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Академия. М. 2015г.
6. Учебное пособие-А.М. Носовский., Самофал Т.С. Повар судовой.
7. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
8. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст).
9. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство "ПРОФИКС" Санкт-Петербург, 2003 г.
10. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
11. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / – 2-е изд., стер. – М.: Изда-ельский центр «Академия», 2015. – 128 с.
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
14. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров – М.: Дашков и К, 2014 -252с.
15. Матюхина З.П. Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов - М.: Академия – 2014 – 270с.
16. Перетятко Т. И.Основы калькуляции и учета в общественном питании - М.: Дашков и К, 2013г.
17. Скурихин Н.В.. Химический состав продуктов питания. Высшая школа, 2015 г. – 143 с.
18. Татарченко И.И. Технология субтропических и пищевкусовых продуктов - М. Академия, 2013г., 204 с.
19. Международный Кодекс по охране судов и портовых средств (Кодекс ОСПС) – СПб.: ЗАО «ЦНИИМФ». 2009.
20. Наставление по борьбе за живучесть судов Минречфлота РФ.- М.: РКонсульт, 2006.
21. МКУБ Международный кодекс по управлению безопасной эксплуатацией судна и предотвращению загрязнения. Резолюция А741(18) – ISM Code. – М.: Моркнига, 2008.
22. Гордеев И.И. Вахтенный матрос: Учебное пособие. 2-е издание переработанное и дополненное – М.: «Транслит», 2010.
23. Гордеев И.И. Матрос, рулевой речного флота: Учебник для начального профессионального образования. - М.: Издательский центр « Академия», 2003.
24. Дмитриев В.И., Латухов С.В. Основы морской практики: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «РАПП», 2008.
25. Дмитриев В.И. Обеспечение живучести судов и предотвращение загрязнения окружающей среды. – М.: МОРКНИГА, 2010.
26. Кузнецов С.А. Устройство судна: Учебно-методическое пособие. – Одесса.: «Инко Сервис», 2005.
27. Крымов И.С. Основы борьбы за живучесть: Справочное пособие.- М.: «Рконсульт»,2006.

Интернет-ресурсы:

[http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Дополнительные источники:

1. Дмитриев В.И., Дмитриева Е.Н., Латухов С.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности моряков: Учебное пособие.- М.: ИКЦ «Академкнига», 2006.
2. Кодекс торгового мореплавания Российской Федерации.- М.: «Омега-Л», 2008.
3. О свободной Конвенции Международной организации труда 2006 г.- СПб.: ООО «Морсар», 2009.
4. Международная конвенция по охране человеческой жизни на море 1974 г. (СОЛАС-74). – СПб.: ЗАО «ЦНИИМФ», 2008.
5. Международная конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несение вахты 1978г.(ПДМНВ-78). – СПб.: ЗАО «ЦНИИМФ», 2002.

#### **4.4 Требования к руководителям практики**

*Заведующий отделом учебно-производственной работы:*

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
- утверждает план-график практики;
- график целевых проверок
- осуществляет методическое руководство и контроль деятельностью всех лиц, участвующих в организации и проведении практики;
- рассматривает аналитические материалы по организации, проведению и итогам практики.

*Руководитель практики:*

- составляет план-график практики, график консультаций и доводит их до сведения студентов;
- составляет график целевых проверок и осуществляет согласно ему целевые проверки обучающихся на местах практики;
- оформляет индивидуальные задания на практику;
- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики;
- контролирует ведение документации по практике;
- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения производственной практики;
- формирует совместно с руководителем практики от организации аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций,
- по окончании практики представляет отчет о практике обучающихся с анализом и предложениями по внесению дополнений или изменений в программу практики с учетом руководителей практики от организаций.

#### **4.5 Требования к обучающимся**

*Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:*

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (форма дневника на сайте agkpt.ru в разделе Студентам- Учебная и производственная практика). В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео материалы, наглядные образы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Обучающийся, проходящий учебную практику, вникает в деятельность предприятия, исследуя нюансы будущей специальности. В дневник ежедневно подробно заносятся все выполненные задания и краткий отчет о практическом использовании своих знаний. Записи в дневнике составляются четко, лаконично и грамотно.

За каждый день в дневнике выставляется оценка руководителя практики от организации.

В дневнике учитываются не только отчеты о проделанной работе. В него включаются:

- прохождение инструктажей (техника безопасности, охрана труда, профессиональные инструктажи);
  - участие в общественных мероприятиях и профсоюзной деятельности;
  - участие в производственных экскурсиях, обучающих семинарах;
  - информация об изучении документов организации или нормативно-правовых актов;
- и др.

По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Содержание отчета должно свидетельствовать о приобретении обучающимся первоначального практического опыта по основным видам деятельности (таблица 4).

Оформление отчета осуществляется в последний день практики, после чего он вместе с дневником, аттестационным листом и производственной характеристикой сдается руководителю практики от колледжа (Методические указания по оформлению отчета на сайте agkpt.ru в разделе Студенту- Учебная и производственная практика).

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- выводы;
- дневник, приложения.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Таблица 5

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное)	Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное) с учетом запросов членов экипажа судна на питание	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> <li>- Экспертная оценка отчета по практике</li> </ul>
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания	Расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц). Составление заявок на продукты питания с учетом плановых меню на различные периоды времени	
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	Органолептическая оценка качества принимаемых пищевых продуктов и полуфабрикатов. Заполнение первичных учетных документов	
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов	Выбор способов хранения продуктов с соблюдением температурного режима. Маркировка продуктов	
ПК 1.5 Вести учет движения продуктов	Ведение документации по учету движения продуктов. Инвентаризация, сверка фактического состояния с данными бухгалтерских документов. Оформление первичных документов учета	
ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	Поддержание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> <li>- Экспертная оценка отчета по практике</li> </ul>
ПК 2.2 Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне	Обслуживание холодильного оборудования, применяемого на судне	
ПК 2.3 Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе	Обслуживание механического оборудования, применяемого на камбузе	
ПК 2.4 Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе	Обслуживание теплового оборудования, применяемого на камбузе	

1	2	3
<p>ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски</p>	<p>Организация рабочего места.            Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.            Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок.            Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок.            Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закуски.            Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления холодных блюд и закуски.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> </ul> <p>- Экспертная оценка отчета по практике</p>
<p>ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы</p>	<p>Организация рабочего места.            Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.            Приготовление и отпуск первых блюд и соусов.            Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления первых блюд и соусов.            Охлаждение, замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов.            Использование различных технологий приготовления и оформления первых блюд и соусов.            Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления первых блюд и соусов.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> </ul> <p>- Экспертная оценка отчета по практике</p>

1	2	3
<p>ПК 3.3 Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> </ul> <p>- Экспертная оценка отчета по практике</p>
<p>ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей</p>	<p>Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей. Обработка различными методами, нарезка и формовка традиционных видов овощей.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления блюд и гарниров из овощей.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> </ul> <p>- Экспертная оценка отчета по практике</p>

1	2	3
<p>ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> </ul> <p>- Экспертная оценка отчета по практике</p>
<p>ПК 3.6 Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы</p>	<p>Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов и птицы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> </ul> <p>- Экспертная оценка отчета по практике</p>

1	2	3
<p>ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога</p>	<p>Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц и творога.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из яиц и творога.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления блюд из яиц и творога.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> <li>- Экспертная оценка отчета по практике</li> </ul>
<p>ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки</p>	<p>Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.</p> <p>Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд и напитков.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления сладких блюд и напитков.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> <li>- Экспертная оценка отчета по практике</li> </ul>

1	2	3
<p>ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда</p>	<p>Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.</p> <p>Приготовление и отпуск мучных кулинарных блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных кулинарных блюд.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления мучных кулинарных блюд.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления мучных кулинарных блюд.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> </ul> <p>- Экспертная оценка отчета по практике</p>
<p>ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания</p>	<p>Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годность и качество используемых продуктов.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд диетического питания. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд диетического питания.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд диетического питания.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления блюд диетического питания.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> </ul> <p>- Экспертная оценка отчета по практике</p>

1	2	3
ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Проверка органолептическим способом годность и качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции.</p> <p>Использование сборника рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.</p> <p>Замес, резка и формовка теста.</p> <p>Контроль веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке.</p> <p>Контроль соблюдения норм технологического режима, температурного и парового режима выпечки.</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> <li>- Экспертная оценка отчета по практике</li> </ul>
ПК 5.1. Вести борьбу за живучесть судна	Сформированность умений по применению способов и методов борьбы за живучесть судна	Текущий контроль в форме:
ПК 5.2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств	Сформированность умений по применению способов и методов безопасного покидания судна и выживания на воде с применением штатных и приспособленных технических средств	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> </ul>
ПК 5.3. Оказывать первую медицинскую помощь	Сформированность умений по оказанию первой медицинской помощи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> <li>- Экспертная оценка отчета по практике</li> </ul>

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 6

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Понимание сущности социальной значимости своей будущей профессии</li> <li>- Проявление устойчивого интереса к своей будущей профессии</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> <li>- Экспертная оценка</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем</li> </ul>	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ рабочей ситуации</li> <li>- Осуществление текущего контроля</li> <li>- Осуществление итогового контроля</li> <li>- Оценка и коррекция собственной деятельности</li> <li>- Несение ответственности за результаты своей работы</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эффективный поиск необходимой информации</li> <li>- Использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Выполнение обучающимися работ, предусмотренных программой ПП</li> <li>- Наблюдение</li> <li>- Анализ</li> <li>- Экспертная оценка</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа в команде</li> <li>- Эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</li> </ul>	

**Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике (по профилю специальности) в форме дифференцированного зачета (ДЗ):**

- Оценка **«отлично»** - аттестуемый своевременно представил отчетную документацию:
  - положительный аттестационный лист (уровни освоения профессиональными компетенциями оценены на «4» и «5»);
  - положительную характеристику по освоению общих компетенций (уровни освоения оценены на «4» и «5»);
  - заполненный дневник с указанием отчета о проделанной работе и оценках «5», с рекомендуемой оценкой за практику «отлично», приложениями к дневнику в виде фото-и видеоматериалов, подтверждающими практический опыт:
  - утвержденный организацией Отчет, составленный в полном соответствии с заданием на практику и требованиями, указанными выше.

Оценка **«хорошо»** - аттестуемый своевременно представил отчетную документацию:

- положительный аттестационный лист (уровни освоения профессиональными компетенциями оценены в основном на «3» и «4»);
- положительную характеристику по освоению общих компетенций (уровни освоения оценены в основном на «3» и «4»);
- заполненный дневник с указанием отчета о проделанной работе и оценках в большей степени на «4», с рекомендуемой оценкой за практику «хорошо», приложениями к дневнику в виде фото- и видеоматериалов, подтверждающими практический опыт:
- утвержденный организацией Отчет, составленный в соответствии с заданием на практику и требованиями, указанными выше, но имеющий некоторые отклонения.

Оценка снижается на один балл, если аттестуемый представил отчетную документацию, отвечающую вышеуказанным критериям с опозданием не более чем на один день установленного срока.

Оценка **«удовлетворительно»** - аттестуемый своевременно представил отчетную документацию:

- положительный аттестационный лист (уровни освоения профессиональными компетенциями оценены в основном на «3» и «4»);
- положительную характеристику по освоению общих компетенций (уровни освоения оценены в основном на «3» и «4»);
- заполненный дневник с указанием отчета о проделанной работе и оценках в большей степени на «4» и «3», с рекомендуемой оценкой за практику «удовлетворительно», приложениями к дневнику в виде фото-и видеоматериалов, подтверждающими практический опыт:
- утвержденный организацией Отчет, составленный с отклонениями от задания на практику, и требований, указанных выше, но имеющий незначительные отклонения.

Оценка **«неудовлетворительно»** - аттестуемый своевременно представил отчетную документацию:

- отрицательный аттестационный лист (уровни освоения профессиональными компетенциями оценены в основном на «3» и «2»);

- отрицательную характеристику по освоению общих компетенций (уровни освоения оценены в основном на «3» и «2»);
- заполненный дневник с указанием отчета о проделанной работе и оценках в большей степени на «3» и «2», с рекомендуемой оценкой за практику «неудовлетворительно»:
- утвержденный организацией Отчет, составленный со значительными отклонениями от задания на практику, и требований, указанных выше.

Обучающийся, не выполнивший программу производственной практики, имеющий по результатам целевых проверок многочисленные пропуски практики без уважительной причины, или не представивший отчетную документацию, считается неаттестованным по производственной практике.