

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано  
Технолог общественного питания  
Нурлатского филиала  
ООО «Татнефть УРС»  
Р.С.Хасанзянова



Согласовано  
Заместитель директора по ТО

*Т.Н. Таймуллина* Т.Н.Таймуллина

«10» 06 2020 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ «НАТ»

*А.А. Граф* А.А.Граф

2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от «22» 04 2020г.

Председатель ПЦК *С.А. Абрамова*  
С.А.Абрамова

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчик: Зайцева Т.П., – преподаватель специальных дисциплин.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

### 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики - является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

ПК – 07.01 Механическая кулинарная обработка сырья.

ПК- 07.02 Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск широкого ассортимента простых и основных блюд

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля:**

#### **иметь практический опыт:**

Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

Приготовление блюд из яиц по заданию повара

Приготовление блюд из творога по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара

Приготовление горячих напитков по заданию повара

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

-Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий

Контроль выполнения помощником повара заданий

Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

#### **Умения:**

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос  
-Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

#### **Знания:**

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Правила и технологии расчетов с потребителями

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

Приведенные тарифно-квалификационные характеристики профессии «*Повар*» служат для тарификации работ и присвоения тарифных разрядов согласно статьи 143 Трудового кодекса Российской Федерации. На основе приведенных выше характеристик работы и предъявляемых требований к профессиональным знаниям и навыкам составляется должностная инструкция повара. При составлении рабочих (должностных) инструкций использовались общее положение и рекомендации к данному выпуску ЕТКС .

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

учебной практики – 180 часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Наименование результата обучения
ПК – 07.01	Механическая кулинарная обработка сырья
ПК- 07.02	Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск широкого ассортимента простых и основных блюд.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения
	Простая и сложная нарезка овощей	6	3
	Приготовление щей, борщей	6	
	Приготовление солянок, рассольников	6	
	Приготовление супов с крупами и макаронными изделиями, молочных супов	6	
	Приготовление супов-пюре, холодных супов	6	
	Приготовление красных соусов и их производных	6	
	Приготовление белых соусов и их производных	6	
	Приготовление сметанных и молочных соусов	6	
	Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей	6	
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	6	
	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	6	
	Приготовление простых блюд из отварной и припущенной рыбы	6	
	Приготовление простых блюд из жареной и запеченной рыбы	6	
	Приготовление простых блюд из котлетной массы из рыбы	6	
	Приготовление простых блюд из отварного мяса	6	
	Приготовление простых блюд из тушеного мяса порционными кусками	6	
	Приготовление простых блюд из тушеного мяса мелкими кусками	6	
	Приготовление простых блюд из запеченного мяса	6	
	Приготовление простых блюд из жареного мяса мелкими кусками	6	
	Приготовление простых блюд из жареного мяса порционными кусками	6	
	Приготовление простых блюд из жареного мяса порционными кусками	6	
	Приготовление простых блюд из рубленой массы	6	
	Приготовление простых блюд из котлетной массы	6	
	Приготовление простых блюд из котлетной массы	6	
	Приготовление простых блюд из мяса сельскохозяйственной птицы	6	
	Приготовление простых блюд из творога	6	
	Приготовление простых блюд из яиц	6	



	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей	6	
	Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	6	
	Приготовление простых сладких блюд	6	
<b>Всего</b>		<i>180</i>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных холодных блюд
- электромеханическое оборудование (мясорубка; миксер), плиты, жарочные шкафы
- холодильное оборудование
- нормативно технологическая документация

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

##### **1. Учебники**

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. - Кулинария – Издательство центр «Академия»,2019

Бутейкс Н.Г., Жукова А.А.- Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Издательство центр «Академия»,2018

Матюхина.З.П. – Основы физиологии питания, гигиены и санитарии - Издательство центр «Академия»,2018

Солин.В.П. - Технологическое оборудование предприятий общественного питания - Издательство центр «Академия»,2019

Матюхина.З.П., Королькова.Э.П.- Товароведение пищевых продуктов - Издательство центр «Академия»,2019

Усов.В.В. – Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания.- Издательство центр «Академия»,2018

Шестакова.Т.Н. – Калькуляция и учет в общественном питании – Ростов на Дону 2019

Калинин.В.М. – Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании - Издательство центр «Академия»,2019

##### **2. Справочники**

Г.А. Герасимова, Н.Г. Константинов, Б.С. Городинский.

Проект предприятий общественного питания. Справочное пособие.

СНиП 2.08.02 – 89

Справочное пособие по технологии СООК 8 СХиП (шоковое охлаждение воздухом)

Могильный Н. П. Технология продукции общественного питания. Справочное пособие.

Методические материалы и учебное пособие для гигиенического обучения работников продовольственной торговли. МЗ России.

МЦФЭР, 2017 год.

Дополнительные источники:

##### **3. Учебники и учебные пособия**

Сопина. Л.И. – Учебное пособия повара – Москва 2020

Шембель .А.Ф. – Рисование и лепка для кондитеров - Издательство центр «Академия»,2018  
 Фатыхов. Д.Ф., Белихова. А.Н. – Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту - Издательство центр «Академия»,2019  
 Соколова. С.В. – Основы экономики. Рабочая тетрадь - Издательство центр «Академия»,2017  
 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Раздел 1,2 – М.2017 методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.

Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании. Справочник. М.,

#### 4. Отечественные журналы.

Журнал «Общепит: бизнес и искусство» Внешторг издательство.

Школа гастронома.издательство «Золотая Русь»

«Ждем гостей» Домашнее консервирование.

Кухня народов мира. «Готовим сами»

Хлеб, соль. Легкая летняя еда. Рецепты на любой вкус. ДП Бурда. Украина.

«Первое, второе, третье» Издательство Вокруг света

«Приготовь» Издательство Женские секреты»

«Кушать подано» школа кулинаров.

«Вкусно и полезно» Издательство «Домашний очаг».

«Объедение» лучшие рецепты домашней кухни.

«1000 советов» Издательство ООО «Юнилайн».

«1000 секретов» Издательство ООО «издательский дом «Вкусный мир»

Интернет-ресурсы:

Книга кулинара. <http://knigakulinara.ru/books>

Общественное питание. <http://www.twirpx.com>

### **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 07.01	- выполнение обработки продуктов с соблюдением требований санитарных норм; - выбор технологического оборудования и инвентаря с соблюдением техники и безопасности;	дифференцированный зачет;
	-демонстрация приготовления полуфабрикатов;	-зачет
ПК 07.02	- выполнение обработки продуктов с соблюдением требований санитарных норм; - выбор технологического оборудования и инвентаря с соблюдением техники и безопасности	дифференцированный зачет;

	<p>- демонстрация готовых полуфабрикатов по органолептическим показателям с соблюдением правил и сроков хранения.</p> <p>- демонстрация приготовления простых блюд, согласно технологическим требованиям;</p> <p>- демонстрация готовых простых блюд по органолептическим показателям с соблюдением правил и сроков хранения.</p>	<p>зачет по учебной практике</p> <p>-зачет</p> <p>практические занятия, бракераж.</p>
--	---	---

**Контроль и оценка** результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-объяснять социальной значимости профессии повара-	
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения;	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный опрос
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; демонстрация навыков использования информационно коммуникационные	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

	технологии в профессиональной деятельности.	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

Пропито, пронумеровано, скреплено печатью  
*И. Дришак*

Секретарь *Т. С. Гребенкова*  
часть

