

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

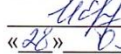
Согласовано

Начальник Нурлатского филиала
ООО «Татнефть УРС»

 Е.Г.Кротова
«28» 03 2025 г.

Согласовано

Заместитель директора по ТО

 И.А.Еремеева
«28» 03 2025 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»

 А.А.Граф

«28» 03 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих (специальности
рабочего Повар, пекарь)**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
профессионального цикла

Протокол № 2

от «20» 03 2025 г.

Председатель ПЦК 

С.А.Абрамова

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Рабочая программа учебной практики - является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, 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 производственной 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

платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

Упаковка Прием и оформление 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 рецептур 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 производственной практики:
 производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения
	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для простых блюд. Приготовление полуфабрикатов для простых блюд из овощей и грибов	12	
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления простых блюд.	12	
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления простых блюд.	12	
	Приготовление супов. Оформление и отпуск, хранение готовых простых супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12	
	Приготовление соусов. Оформление и отпуск, хранение готовых простых соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12	
	Приготовление простых блюд из варенных и запеченных овощей. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из овощей.	12	
	Приготовление простых блюд из жареных и тушеных овощей. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из овощей.	12	
	Приготовление простых блюд из круп и макаронных изделий. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления простых крупяных блюд и гарниров из макаронных изделий.	12	
	Приготовление простых блюд из рыбы. Оформление простых блюд из отварной и припущенной рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	12	
	Приготовление простых блюд из морепродуктов. Оформление простых блюд из жареной и запеченной рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	12	
	Приготовление простых блюд из рыбной котлетной массы. Оформление простых блюд из рыбной котлетной массы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	12	

	Приготовление простых блюд из мяса. Оформление простых блюд из отварного и тушеного мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача с соусами и гарнирами, хранение.	12	
	Приготовление простых блюд из мяса. Оформление простых блюд из жареного мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача с соусами и гарнирами, хранение.	12	
	Приготовление простых блюд из творога и яиц. Оформление простых блюд из творога и яиц с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	12	
	Приготовление простых холодных блюд. Оформление, отпуск и хранение холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	12	
	Приготовление простых сладких блюд. Оформление, отпуск и хранение сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	12	
	Приготовление простых горячих и холодных напитков. Оформление, отпуск и хранение напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12	
	Приготовление простых изделий из теста. Оформление, отпуск и хранение изделий из теста с учетом требований к безопасности готовой продукции	12	
Итого		216	

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех» и сфера производства

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 программы 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», 2019

Матюхина.З.П. – Основы физиологии питания, гигиены и санитарии - Издательство центр «Академия», 2020

Солин.В.П. - Технологическое оборудование предприятий общественного питания - Издательство центр «Академия», 2020

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», 2021

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, 2019 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»,2019

Фатыхов. Д.Ф., Белихова. А.Н. – Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту - Издательство центр «Академия»,2021

Соколова. С.В. – Основы экономики. Рабочая тетрадь - Издательство центр «Академия»,2021 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Раздел 1,2 – М.2019 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».

«Объединение» 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
К 07. 0101 Механическая кулинарная обработка сырья. ПК 07.02Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск широкого ассортимента простых и основных блюд	- выполнение обработки продуктов с соблюдением требований санитарных норм; - выбор технологического оборудования и инвентаря с соблюдением техники и безопасности;	дифференцированный зачет;
	-демонстрация приготовления полуфабрикатов;	-зачет
	- выполнение обработки продуктов с соблюдением требований санитарных норм; - выбор технологического оборудования и инвентаря с соблюдением техники и безопасности	дифференцированный зачет;
	- демонстрация готовых полуфабрикатов по органолептическим показателям с соблюдением правил и сроков хранения.	зачет по учебной практике-

	- демонстрация приготовления простых блюд, согласно технологическим требованиям;	- зачет
	-демонстрация готовых простых блюд по органолептическим показателям с соблюдением правил и сроков хранения.	практические занятия, бракераж.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01.. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-объяснять социальной значимости профессии повара-	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ производственной практик
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ производственной практик
ОК 03.. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ производственной практик
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ производственной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; демонстрация	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ производственной

	навыков использования информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ производственной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ производственной практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	соблюдение физико-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ производственной практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ производственной практики

Прошито, пронумеровано, сброшено печатью
12 (двенадцать) листов
Секретарь учебной
части _____ Г.А.Мухтарова

