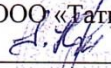


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

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.

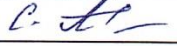
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
профессионального цикла

Протокол № 7

от «28» 03 2025 г.

Председатель ПЦК 

С.А.Абрамова

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого Министерством образования и науки РФ.

Пояснительная записка

Программа преддипломной практики разработана в соответствии с действующим Федеральным государственным образовательным стандартом в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа преддипломной практики направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в организациях общественного питания, подготовку к написанию выпускной квалификационной работы.

Программа рассмотрена, согласована и утверждена согласно установленного порядка.

В соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело бюджет времени на преддипломную практику составляет 4 недели.

В результате прохождения преддипломной практики осуществляется комплексная проверка освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций:

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

Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных ка-

	тегорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Цели практики

Основными целями преддипломной практики являются:

- закрепление, углубление и систематизация профессиональных компетенций, полученных при изучении профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, определяющих профиль специальности;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- дублирование должностей специалистов по поварскому и кондитерскому делу;
- подбор практического материала к государственной итоговой аттестации.

Организация практики

Организация и учебно-методическое руководство преддипломной практикой обучающихся осуществляется начальником отдела производственного обучения, председателем ПЦК общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса. Ими осуществляется подготовка объектов практики, ведутся переговоры с руководителями организаций, распределяются обучающиеся по объектам практики, готовится приказ о практике, закрепляются руководители практики, организуется рецензирование и защита отчетов по практике.

Объектами практики могут быть предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, укомплектованные квалифицированными кадрами.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от учебного заведения и от предприятия питания.

Руководитель практики от образовательной организации:

- решает совместно с руководителем практики от предприятия все вопросы, касающиеся прохождения практики;

- обеспечивает студентов программой практики, графиком отработки заданий, систематически контролирует выполнение ими программы практики.

- консультирует обучающихся по вопросам выполнения программы практики, оформления отчёта и др.;

- рецензирует отчёты по практике и организует их защиту.

Руководитель практики от предприятия:

- знакомит студентов с историей предприятия, основными видами его деятельности, проблемами и перспективами развития;

- предоставляет возможность студентам ознакомиться с основной документацией предприятия (уставом, организационной структурой, функциями подразделений и т.д.).

- оказывает студентам помощь в изучении организации работы производства, организации обслуживания посетителей, управления деятельностью предприятия питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной преддипломной (профессиональной) практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)		144	
	Содержание учебного материала:		
1	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов предназначенных для последующего приготовления	6	3
2	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса предназначенного для последующего приготовления сложных блюд	6	3
3	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.	6	3
4	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.	6	3
5	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд	6	3
6	Оформление сложных холодных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	3
7	Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов	6	3
8	Оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции Контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6	3
9	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов.	6	3
10	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных	6	3

		ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.		
	11	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей.	6	3
	12	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из грибов и сыра	6	3
	13	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	6	3
	14	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из птицы	6	3
	15	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из говядины, баранины, телятины и свинины.	6	3
	16	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из субпродуктов	6	3
	17	Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба.	6	3
	18	Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – сложных видов печения.	6	3
	19	Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – тортов и пирожных.	6	3
	20	Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – пряничных изделий.	6	3
	21	Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов	6	3
	22	Организация работы структурного подразделения.	6	3
	23	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. Организовывать работу трудового коллектива.	6	3
	24	Планировать выполнение работ исполнителями. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	6	3
		ИТОГО	144 ч	

Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

1. Федеральный Закон РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» с изменениями от 21.05.2001 №389 и от 10.05.2007 №276.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в

них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

Основные источники:

1. Андонова Н. И., Качурина Т. А. 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. – М.: Издательский центр «Академия», 3-е изд., 2019. – 256 с.
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – 2-е изд., – М.: Издательство Юрайт, 2019. - 414 с.
3. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
4. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты. Учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», –7-е изд., 2020. – 80 с.
5. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», – 2-е изд., 2020. – 320 с.
6. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник – М.: Издательский центр «Академия», –7-е изд. 2020. – 256 с.
7. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Учебник в 2 ч. – М.: Издательский центр «Академия», – 2-е издание, – Ч.1. 2019. – 256 с.
8. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник – М.: Издательский центр «Академия», – 4-е издание, 2020. – 240 с.
9. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания. Учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник., Любецкая Т.РМ.: Дашков и К, 2015. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24756>.— ЭБС «IPRbooks».
2. Десерты. Большая кулинарная книга: пер. с немецкого. – М.: «ВВРГ» (ЗАО «ББПГ»), 2019. – 320с.
3. Пасько О.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. М.: Юрайт, 2019, – 200 с.

4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г. –175 с.
5. Селезнёв А. Кулинарные праздники - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2015. – 479 с.
6. Сборник рецептур на продукцию общественного питания (сборник технических нормативов). М.: Дели плюс, 2014. – 1008 с.
7. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 2001. – 760 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 1996. – 635с.
9. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.ФМ.: Дашков и К, 2015. – 368 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24765>.
10. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Мглинец [и др.]. — СПб.: Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

Периодические издания:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.frio.ru>.- Федерация рестораторов и отельеров
 2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. – Межрегиональная ассоциация кулинаров России
 3. URL: <http://www.culinart.ru>. – Академия кулинарного искусства
- Эсклюзив
4. URL: <http://www.consultant.ru>. – Информационно-справочная система «Консультант Плюс»
 5. URL: <http://www.garant.ru>. – Информационно-правовой портал «Гарант»

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью
10 (десятью) листов
Секретарь учебной
части Мурд Г.А. Мухтарова



