


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



Согласовано  
Заместитель директора по ТО

 Т.Н.Таймуллина  
«10» 06 2022 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ «НАТ»

 А.А.Граф  
«10» 06 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и  
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий сложного ассортимента**


для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
профессионального цикла

Протокол № 8

от «8» 04 2022 г.

Председатель ПЦК 

Т.П.Зайцева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа **учебной** практики является частью основной профессиональной образовательной программы соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности «Поварское и кондитерское дело» **ПМ 01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	<b>ВД.1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
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 презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики.

### 1.2. Цель:

первоначальное освоение обучающимися вида деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по профессии по 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» , формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений работы обучающимися по данной специальности.

**Задачи:**- развитие у обучающихся умений по основному виду деятельности для освоения профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» , формирование умения качественно выполнять работы.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

### 3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	выполнять подготовку рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контролем их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения выполнять подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; осуществлять контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья организации, ведении процессов приготовления согласно заказу;
-------------------------	--

	<p>подготовки к презентации и реализации хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;          контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности.          разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки</p>
<p>Уметь:</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;          контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;          оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;          распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;          контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;          контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;          демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;          контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения          оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;          контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;          определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;          применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;          контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);          контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов          контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование</p>

	<p>различных способов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p>
--	--

**Личностных результатов программы воспитания:**

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР 2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в

студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

**ЛР 3** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

**ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

**ЛР 5** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

**ЛР 6** Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

**ЛР 7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 8** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

**ЛР 11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

**ЛР 12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**ЛР 13** Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

**ЛР 14** Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики - 144

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

4.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПК 1.1.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4
ПК 1.2 – 1.4	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
	<b>ЗАЧЕТ</b>	2
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по учебной практике по профессиональному модулю ПМ.01

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Профессиональный модуль ПМ 01</b>	<b>Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>36</b>
<b>Тема 1</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Обработка, подготовка овощей, грибов,	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видами работ, стандартами чистоты.  Выбор, обработка, подготовка: овощей, грибов. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Нарезка вручную и механическим способом различными формами традиционные виды овощей и плодов.	4
<b>Тема 2.</b> Обработка, подготовка рыбы, нерыбного водного сырья.	Обработка чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
<b>Тема 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд из мяса, кулинарных изделий сложного ассортимента	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины,: крупнокусковых (ростбиф), порционных (бифштекс, филе, лангет, антрекот), порционных панированных(ромштекс), мелкокусковых (бефстроганов,, поджарка, азу, гуляш). Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Взвешивание продуктов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления.	6



	<p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины и баранины: порционные(котлеты натуральные, эскалоп), панированные(котлеты отбивные, шницель), мелкокусковых( поджарка, шашлык)</p> <p>Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Взвешивание продуктов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления</p>	6
	<p>Приготовление полуфабрикаты из мясной рубленой и котлетной массы</p> <p>Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Взвешивание продуктов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</p>	6
<p><b>Тема 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд из птицы, дичи и кролика, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе домашней птицы; котлеты натуральные, котлеты по-киевски, шницель по-столичному) и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, Требования к безопасности хранения подготовленного птицы, дичи и кролика в охлажденном и замороженном виде. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь и кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	6
	<b>ЗАЧЕТ</b>	<b>2</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>

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

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

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программа по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Посадочные места по количеству обучающихся.
2. Рабочее место преподавателя.

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана,**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Микроволновая печь;
4. Расстоечный шкаф;
5. Плита электрическая;
6. Фритюрница;
7. Шкаф холодильный;
8. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
9. Мясорубка;
10. Слайсер;
11. Стол производственный
12. Стеллажи;
13. Моечная ванна двухсекционная.

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

**1. Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.**

**учреждений сред. Проф. Образования / А.В.Синицина, Е.И. Соколова. – М.:**

**Издательский центр «Академия», 2019. -304с., [16]с. цв. Вкл.**

**2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов. Кулинария Академия 2018г**

**3. Качурина Т.А Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов. Кулинария Академия 2019г**

**4. Лутошкина Г.Г Механическое. оборудование предприятия общественного питания Академия 2018г**

5. Лутошкина Г. Г. Анохина Ж. С Техническое оснащение и организация рабочего места Соколова Е.И Приготовление блюд из овощей и грибов Эл. обр. ресурс Академия 2019г

#### 4.2.2. Электронные издания:

Электронные образовательные ресурсы:

Соколова Е.И Приготовление блюд из овощей и грибов Эл. обр. ресурс Академия 2020г

-Учебники электронной библиотеки «Знаниум» преподавателя и обучающихся;

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. [http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>
10. [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

