

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



Согласовано
Начальник Нурлатского филиала
ООО «Газнефть УРС»
Е.Г. Кротова
« 7 » 05 2024 г.

Согласовано
Заместитель директора по ТО
И.А.Еремеева
« 13 » 05 2024 г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ «НАТ»
А.А.Граф
« 13 » 05 2024 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 2024 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 реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|--------|--|
| ВД 1. | ВД.1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| 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 рецептур 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 контроль 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 блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности. разработке, адаптации рецептов 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 сложноассортимента 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. | 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 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 |
| | ЗАЧЕТ | 2 |
| | ВСЕГО: | 36 |

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 |
| Профессиональный модуль ПМ 01 | Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 36 |
| Тема 1 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 |
| Тема 2. 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 |
| Тема 3. 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>Тема 5. 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 |
| | | ЗАЧЕТ 2 |
| | | ИТОГО 36 |

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 2020г

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 2019г

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.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.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.

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью

11 (одиннадцать) листов

Секретарь учебной части

Мур

Г.А.Мухтарова



