

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

Согласовано
Начальник Нурлатского филиала
ООО «Газнефть 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
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 № 4
от «20» 03 2025 г.
Председатель ПЦК С.А.Абрамова
С.А.Абрамова

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**
- 2. ПРАКТИКИ**
- 3. 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 в 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;
-------------------------	---

	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
Уметь:	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

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

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

	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) 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
	Приготовление полуфабрикаты из мясной рубленой и котлетной массы 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. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления.	6
Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд из птицы, дичи и кролика, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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. Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	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. Сеницина А.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.

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

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

2. Андронов 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 _____ Г. А. Мухтарова



