

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

производственной практики профессионального модуля

**ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных**

**изделий под руководством повара**

по профессии 16675 Повар

с. Большое Нагаткино

2023

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной практики профессионального модуля  
**ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных  
изделий под руководством повара**  
по профессии 16675 Повар

с. Большое Нагаткино

2023

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара разработана в соответствии с профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н)

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

Председатель ЦМК

Козлова Козлова О.В.

Протокол заседания

№1 от 31 августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

Мынина Мынина О.Ю.

31 августа 2023 года

СОГЛАСОВАНО

Заведующая практикой Балакина Л.Н.

ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

Балакина Балакина Л.Н.

31 августа 2023 года

СОГЛАСОВАНО с работодателем

Михайлов

Директор кафе "Микс" Фискин В.Л.

31 августа 2023 года

**Автор-разработчик:** Някина Любовь Ивановна, мастер производственного обучения

# **1. Паспорт программы производственной практики**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии Профессионального стандарта 33.011 «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610 н); ЕТКС.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики по профилю специальности.**

**Целью производственной практики** является формирование и развитие общих и профессиональных компетенций.

ОК.1. Развитие социально-коммуникативной компетентности (социальные контакты, разновозрастное общение).

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Задачами производственной практики** являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей производственной практики: 300 часов.**

Формой промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике является **дифференцированный зачет.**

## 1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические элементы)	Объём часов
<b>ПМ.01</b> <i>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</i>		<b>300 часов</b>
<b>Тема 01.1.</b> Механическая кулинарная обработка овощей и грибов по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт организации рабочих мест в овощном цехе при первичной обработке овощей. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с овощным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии и безопасности труда при работе в овощном цехе: производить обработку, нарезку, приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	12
<b>Тема 01.2.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт организации рабочих мест в рыбном цехе при механической кулинарной обработке рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с рыбным цехом, с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке рыбы и нарезки полуфабрикатов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при работе в цехе.	12
<b>Тема 01.3.</b> Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт организации рабочих мест в мясном цехе примеханической кулинарной обработки мясных продуктов. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с мясным цехом, с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при работе в цехе.	18
<b>Тема 01.4.</b> Приготовление и оформление супов,	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт организации рабочих мест в горячем цехе при приготовлении супов по заданию	48

бульонов и отваров по заданию повара.	повара. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места, приготовление и варианты оформления и подачи супов, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведения бракеража органолептическим способом, правилами санитарии и безопасности труда при работе в горячем цехе.	
<b>Тема 01.5.</b> Приготовление соусов по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соусов по заданию повара. <b>Содержание учебного материала:</b> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении соусов: приготовление бульона, нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция).	12
<b>Тема 01.6.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт:подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий по заданию повара. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места, приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведения бракеража органолептическим способом, правилами санитарии и безопасности труда при работе в горячем цехе.	24
<b>Тема 01.7.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт:подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий по заданию повара. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места, приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, отпуск, температура подачи, сроки хранения,	24

	проведения бракеража органолептическим способом, правилами санитарии и безопасности труда при работе в горячем цехе.	
<b>Тема</b> <b>01.8.</b> Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт:приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места. Приготовление с использованием различных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведения бракеража органолептическим способом, правилами санитарии и безопасности труда при работе в горячем цехе.	30
<b>Тема</b> <b>01.9.</b> Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт:приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места. Приготовление с использованием различных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведения бракеража органолептическим способом, правилами санитарии и безопасности труда при работе в горячем цехе.	30
<b>Тема</b> <b>01.10.</b> Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт:приготовления блюд из яиц и творога по заданию повара. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места. Приготовление блюд из яиц и творога, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведения бракеража органолептическим способом, правилами санитарии и безопасности труда при работе в горячем цехе.	12
<b>Тема</b> <b>01.11.</b> Приготовление холодных блюд и закусок по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов,приготовления и оформления холодных блюд и закусок по заданию повара. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведения бракеража	24

	органолептическим способом, правилами санитарии и безопасности труда при работе в горячем цехе.	
<b>Тема</b> <b>01.12.</b> Приготовление сладких блюд и напитков по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт:приготовления сладких блюд и напитков по заданию повара. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места. Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, пудингов, шарлотки с яблоками, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведения бракеража органолептическим способом, правилами санитарии и безопасности труда при работе в горячем цехе.	18
<b>Тема</b> <b>01.13.</b> Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами по заданию повара.	<b>Обучающийся должен:</b> иметь практический опыт:приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршамипо заданию повара. <b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление обучающихся с кондитерским цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места. Приготовлениемучных блюд, выпечных изделий из теста сфаршам, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведения бракеража органолептическим способом, правилами санитарии и безопасности труда при работе в кондитерском цехе.	24
	<b>Квалификационный экзамен</b>	12
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>



### **III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Общие требования к организации производственной практик по профилю специальности**

Производственная практика обучающихся осуществляется на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе, столовых), с которыми заключаются двухсторонние договора. Направляются обучающиеся на предприятия в установленные сроки согласно учебного плана и графика учебного процесса ОГБПОУ Большенагаткинский ТТ и С. Предприятия имеют цеховое деление, в которых производственные цеха оснащены современными технологическими оборудованием и инвентарем.

Своевременно издаются приказы о проведении производственной практики, договора, отзывы руководителей практики, отчёты о прохождении практики. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся .

Организация производственного обучения для обучающихся СПО осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения. Руководство и контроль за выполнением программы производственной практики осуществляют мастера производственного обучения или ведущие преподаватели.

#### **3.2. Характеристика рабочих мест**

<b>Наименование цехов, участков</b>	<b>Оборудование</b>	<b>Применяемые инструменты (приспособления)</b>
Холодный цех	Холодильный шкаф, овощерезка, производственные столы, весы электронные или настольные циферблатные.	Разделочные доски, ножи поварской тройки, фигурные ножи, выемки

		фигурные.
Горячий цех	Электроплиты, жарочный шкаф, пароконвектомат, электрофритюрница, пароварочный шкаф, производственные столы.	Разделочные доски (промаркированные), поварские ножи, фигурные ножи, выемки фигурные, поварские иглы, лопатки.
Кондитерский цех	тестомесильные машины, взбивальные машины, тестораскаточные машины; электроплиты, электрические пекарские шкафы, холодильные установки.	отсадочные мешки, насадки разной формы, ножи, сита , выемки для теста, скалки, баки , кастрюли , листы кондитерские, формы для выпечки.

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2016. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 320 с.

#### Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2012. – 496 с.

2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.
3. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.
4. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
5. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
6. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

#### **Электронные образовательные ресурсы:**

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2.<http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -

Технология ПОП - лекции

3.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4.<http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей

5.<http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6.<http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

7.<http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

9.<http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

10.<http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

11.<http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам