

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО  
Начальник цеха питания  
ООО «Судостроительный завод  
«Залив»»  
Т.А. Вышковская



2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК  
«Керченский  
технологический техникум»



М.Е. Тимохов

2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

г. Керчь

2020 г.

2020 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБП ОУ РК « Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Балагуш Светлана Леонидовна – мастер производственного обучения первой категории

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от « 31 » 08 2020г.

Председатель  Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от « 08 » 08 2020г.

Председатель МС  Коробецкая А.Н.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ  
ПРАКТИКИ**
- 6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалификационных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: повар, кондитер и основных видов деятельности (ВД):

### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии: Повар, кондитер.

### **Требования к результатам освоения учебной практики по виду профессиональной деятельности**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,**

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, обучающийся должен приобрести практический опыт:

| <p><b>Вид профессиональной деятельности</b></p>  | <p><b>Требования к приобретенному опыту</b></p>  |
|--|--|
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p><b>знать:</b><br/>                     требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br/>                     виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/>                     ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;<br/>                     нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;<br/>                     правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>уметь:</b><br/>                     подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/>                     соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br/>                     выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/>                     порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b><br/>                     подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br/>                     выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/>                     упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> |

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | ведении расчетов с потребителями. |
|--|-----------------------------------|

**1.3 Общий объем времени предусмотренный на освоение программы производственной практики:**

Всего: 504

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии в рамках профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

| Код            | Наименование результата освоения практики  |
|----------------|--|
| <b>ОК 01</b>   | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| <b>ОК 02</b>   | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| <b>ОК 03</b>   | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| <b>ОК 04</b>   | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   |
| <b>ОК 05</b>   | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   |
| <b>ОК 06</b>   | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей  |
| <b>ОК 07</b>   | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| <b>ОК 08</b>   | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности                      |
| <b>ОК 09</b>   | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 10</b>   | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   |
| <b>ОК 11</b>   | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |
| <b>ВД</b>      | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>   |
| <b>ПК 2.1.</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| <b>ПК 2.2</b>  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента   |
| <b>ПК 2.3</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  |
| <b>ПК 2.4</b>  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  |
| <b>ПК 2.5</b>  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к   |

|               |   |
|---------------|---|
|               | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента   |
| <b>ПК 2.6</b> | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента             |
| <b>ПК 2.7</b> | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента        |
| <b>ПК 2.8</b> | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

### **3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

| <b>Коды профессиональных компетенций</b> | <b>Наименование профессионального модуля</b>  | <b>Количество часов</b> |
|--|---|-------------------------|
| ПК 2.1-2.8                               | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 504                     |

### 3.2. Содержание производственной практики

|   |  |     |   |  |   |  |   |  |   |
|---|--|-----|---|--|---|--|---|--|---|
| <b>ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>  |  | 504 |   |  |   |  |   |  |   |
| <b>Раздел III 1 . Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b> |  |     |   |  |   |  |   |  |   |
| Виды работ:   |  |     |   |  |   |  |   |  |   |
| Тема 1.1.<br>Организация рабочего места.  | Содержание:<br>1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.           | 7   | 2   |  |   |  |   |  |   |
| <b>Раздел III 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</b>   |  |     |   |  |   |  |   |  |   |
| Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.   | 2. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, мясокостного бульона.<br>3. Приготовление рыбного бульона, грибного отвара<br>4 Приготовление бульона из птицы. | 21  | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">2</td> </tr> </table> |  | 2 |  | 2 |  | 2 |
|   | 2  |     |   |  |   |  |   |  |   |
|   | 2  |     |   |  |   |  |   |  |   |
|   | 2  |     |   |  |   |  |   |  |   |
| <b>Раздел III 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</b>  |  |     |   |  |   |  |   |  |   |
|   | 5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.<br>6. Приготовление щей по-уральски,  | 84  | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">3</td> </tr> </table>   |  | 3 |  | 3 |  |   |
|   | 3  |     |   |  |   |  |   |  |   |
|   | 3  |     |   |  |   |  |   |  |   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Тема 3.1 Приготовление супов разнообразного ассортимента | щи суточные, щи зеленые. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.   |   |
|  | 7.Приготовление борщей: Борщ «Московский», борщ с капустой и картофелем, борщ «Украинский». Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.                          | 3 |
|  | 8.Приготовление борщей: борщ «Сибирский», борщ зеленый. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.  |   |
|  | 9.Приготовление рассольников: рассольник «Ленинградский», рассольник «Домашний», рассольник «Московский». Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.            | 3 |
|  | 10.Приготовление солянки: солянка сборная мясная, солянка «Домашняя», солянка рыбная. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.                                | 3 |
|  | 11.Приготовление супов овощных и картофельных. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.   | 3 |
|  | 12.Приготовление супов с бобовыми, суп- лапша домашняя. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.  |   |
|  | 13.Приготовление супов молочных: суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи | 3 |
|  | 14.Приготовление сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи                                       | 3 |
|  | 15.Приготовление супов-пюре: суп пюре из овощей, суп пюре из круп и бобовых, суп-пюре из мясных продуктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.           | 3 |

|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
|   | 16 Приготовление холодных супов: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный, щи зеленые с яйцом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.   |    | 3 |
| <b>Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b>   |   |    |   |
| Тема 4.1<br>Приготовление соусов<br>разного ассортимента  | 17. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. | 49 | 3 |
|   | 18. Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом.<br>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.   |    |   |
|   | 19. Приготовление сметанных соусов.<br>Требование к качеству. Сроки хранения.   |    | 3 |
|   | 20. Приготовление соуса грибного.<br>Требование к качеству. Сроки хранения.   |    |   |
|   | 21. Приготовление молочных соусов.<br>Требование к качеству. Сроки хранения   |    | 3 |
|   | 22. Приготовление соусов без муки.<br>Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое. Требование к качеству. Сроки хранения.   |    | 3 |
|   | 23. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового.<br>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.  |    | 3 |
| <b>Раздел III 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b> |   |    |   |
|   | 24. Организация рабочего места,   |    | 3 |

|  |   |    |   |
|--|---|----|---|
| Тема 5.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.                                    | подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление блюд из вареных и припущенных овощей. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.                            | 49 |   |
|  | 25. Приготовление блюд из жареных овощей. Сроки хранения. Правила подачи.   |    | 3 |
|  | 26. Приготовление блюд из картофельной массы. Сроки хранения. Правила подачи.   |    | 3 |
|  | 27. Приготовление блюд из тушеных овощей. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.  |    | 3 |
|  | 28. Приготовление блюд из запеченных овощей. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.   |    | 3 |
|  | 29. Приготовление блюд из фаршированных овощей. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.  |    | 3 |
|  | 30. Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные, грибы с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.                               |    | 3 |
| Тема 5.2. Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 31. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Подготовка круп к варке.<br>Приготовление вязких и жидких каш. Требование к качеству. Сроки хранения. | 42 | 3 |
|  | 32. Приготовление блюд из каш. Требование к качеству. Сроки хранения.   |    | 3 |
|  | 33. Приготовление рассыпчатых каш. Требование к качеству. Сроки хранения.   |    | 3 |
|  | 34. Приготовление блюд из бобовых. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.   |    | 3 |
|  | 35. Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом, макароны отварные с овощами. Требование к качеству. Сроки   |    | 3 |
|  |   |    |   |

|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
|   | хранения. Правила подачи.   |    |   |
|   | 36.. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление блюд из макаронных изделий: макаронник, лапшевник с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. |    | 3 |
| <b>Раздел III 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>            |   |    |   |
| Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.  | 37..Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из отварных яиц. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи  | 21 | 3 |
|   | 38.Приготовление блюд из жареных яиц. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи   |    | 3 |
|   | 39. Приготовление омлетов натурального, смешанного, фаршированного. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи   |    | 3 |
| Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки.   | 40.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из творога. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи  | 28 | 3 |
|   | 41..Приготовление пресного теста. Приготовление вареников. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи  |    | 3 |
|   | 42.Приготовление пельменей. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи   |    |   |
|   | 43.Приготовление закусок из яиц, сыра. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.   |    | 3 |
| <b>Раздел III 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b> |   |    |   |
|   | 44.Организация рабочего места, подготовка оборудования,   | 63 | 3 |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.   | производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление блюд из отварной рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.  |  |   |
|  | 45. Приготовление блюд из жареной рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи   |  | 3 |
|  | 46. Приготовление рыбы жареной во фритюре, рыбы жареной в тесте.  |  | 3 |
|  | 47. Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем, по-русски, под молочным или сметанным соусом.<br>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи               |  | 3 |
|  | 48. Приготовление блюд из тушеной рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи   |  | 3 |
|  | 49. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи   |  | 3 |
|  | 50. Приготовление блюд из рыбной рубленой массы. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи  |  | 3 |
|  | 51. Приготовление закусок из рыбы. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи  |  | 3 |
|  | 52. Приготовление закусок из нерыбного сырья. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи   |  | 3 |
| <b>Раздел III 8. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b> |   |  |   |
|  | 53. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление блюд из отварного мяса. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи |  | 3 |
|  | 54. Приготовление блюд из мяса жареного крупным куском.<br>Требования к качеству. Правила подачи.   |  | 3 |

|  |  |            |          |
|--|--|------------|----------|
| <p>Тема 8.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> | <p>55. Приготовление мяса, жаренного порционными кусками из говядины. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>  | <p>133</p> | <p>3</p> |
|  | <p>56. Приготовление мяса, жаренного порционными кусками из свинины. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>   |            | <p>3</p> |
|  | <p>57. Приготовление мяса, жаренного мелкими кусками. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>  |            | <p>3</p> |
|  | <p>58. Приготовление мяса тушеного крупным куском. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>   |            | <p>3</p> |
|  | <p>59. Приготовление блюд из мяса тушеного порционными кусками. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>  |            | <p>3</p> |
|  | <p>60. Приготовление блюд из запеченного мяса. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>   |            | <p>3</p> |
|  | <p>61. Приготовление голубцов, перца фаршированного. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>   |            | <p>3</p> |
|  | <p>62. Приготовление тушеных блюд из мяса. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>   |            | <p>3</p> |
|  | <p>63. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Сроки хранения. Правила подачи</p>   |            | <p>3</p> |
|  | <p>64. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.<br/>65. Приготовление блюд из котлетной массы: тефтели, рулет. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p> |            | <p>3</p> |
| <p>66. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. Требование к</p>  | <p>3</p>   |            |          |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | качеству. Сроки хранения. Правила подачи  |   |   |
|   | 67. Приготовление блюд из филе птицы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи                       |   | 3 |
|   | 68. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы птицы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи |   | 3 |
|   | 69. Приготовление блюд из субпродуктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи                     |   | 3 |
|   | 70. Приготовление горячих закусок из мяса. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи                  |   | 3 |
|   | 71. Приготовление горячих закусок из домашней птицы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи        |   | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета |   | 7 | 3 |

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Плита индукционная;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Миксер для коктейлей;

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Производственный стол с металлическим покрытием

Производственный стол с деревянным покрытием

Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия:- М.: Академкнига/Учебник, 2016,-185с.:ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.- 320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.- 240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-288с., [16]с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования.– М.: издательский центр «Академия», 2016.– 512 с.

#### Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования.– М.: издательский центр «Академия», 2012.– 190 с.

#### **Нормативно-правовые источники:**

1. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>

7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru). (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Учебная практика реализуется в «учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков» техникума или на предприятиях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)  | Основные показатели оценки результата   |
|--|---|
| <p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | Демонстрация знаний в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                      |
|  | Демонстрация знаний и умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |
|  | Демонстрация знаний при подготовке к  |

|   |  |
|---|--|
|   | использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов  |
| <b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента   | Демонстрация знаний при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов.   |
|   | Демонстрация умений и знаний при приготовлении бульонов, отваров.  |
|   | Демонстрация знаний при хранении, отпуске бульонов, отваров  |
| <b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  | Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов  |
|   | Демонстрация знаний в приготовлении супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных  |
|   | Демонстрация знаний в хранении, отпуске супов  |
|   | Демонстрация знаний в ведении Расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос  |
|   | Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
| <b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  | Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов  |
|   | Демонстрация знаний при приготовлении соусных полуфабрикатов   |
|   | Демонстрация знаний в приготовлении соусов   |
|   | Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче   |
| <b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов  |
|   | Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов   |
|   | Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий   |
|   | Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
|   | Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос  |
|   | Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>      | Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов  |
|  | Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц  |
|  | Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра  |
|  | Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки   |
|  | Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                                      |
|  | Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос  |
|  | Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
| <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов  |
|  | Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                             |
|  | Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                         |
|  | Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов  |
|  | Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                             |
| <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>   | Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов  |
|  | Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                 |
|  | Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
|  | Демонстрация знаний в ведении расчетов   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>потребителями при отпуске продукции на вынос</p> <p>Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  |
| <p>ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>                           | <p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> |
| <p>ОК. 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>  |
| <p>ОК. 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>   |
| <p>ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                           | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>  |
| <p>ОК. 05. Осуществлять устную и</p>  | <p>Грамотно устно и</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>                      | <p>письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>   |
| <p>ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>  | <p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>  |
| <p>ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>   | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>  |
| <p>ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности</p> | <p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p>   |
| <p>ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>   |
| <p>ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке</p>  | <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>   |
| <p>ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>   | <p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p> |





**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023