

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания
АО «Судостроительный завод
имени Б.Е. Бутомы



Вышковская Т.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ»



Тимохов М.Е.

« 01 » « 06 » 2023 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

2023 г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии: профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Лариса Алексеевна Баркалова - преподаватель

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

Протокол № 10 от «19» 05 2023 г.

Председатель ЦМК Лариса Баркалова

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

Протокол № 5 от «24» 05 2023 г.

Председатель МС Савченко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.
2. Тематический план и содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППСЗ/ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики
В результате изучения практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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

1.2.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчётов с потребителями. знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весовые измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	
Уметь	

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учётом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно - оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Сохраняющий и уважающий природные богатства Республики Крым, способствующий их разумному потреблению
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 26	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
ЛР 28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

1.4. Количество часов на освоение производственной практики:

Всего – 468 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Производственная практика (часов)
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел ПП 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.	6	6
	Раздел ПП 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	12	12
	Раздел ПП 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	60	60
	Раздел ПП 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	36	36
	Раздел ПП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	90	90
	Раздел ПП 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	24	24

	Раздел ПП 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	24	24
	Раздел ПП 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.	66	66

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Кол-во часов
1	2	3
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		462
Раздел III 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1. Организация рабочего места.	1. Ознакомление с базой практики. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Раздел III 2. Выпекание работ по приготoвлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		12
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. 3. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбного бульона. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульона из птицы. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление грибного отвара.	6
Раздел III 3. Выполнение работ по приготoвлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		6
Тема 3.1 Приготовление супов разнообразного ассортимента	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашенной капусты. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. 5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей по уральски, щи суточные, щи зелёные. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6

	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление борщей: Борщ «Московский», борщ с капустой и картофелем. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление борщей: борщ «Украинский», борщ «Сибирский». Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рассольников: рассольник «Ленинградский», рассольник «Домашний». Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рассольников: рассольник «Московский». Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление солянки: солянка сборная мясная, солянка «Домашняя», солянка рыбная. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление солянки: солянка рыбная. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление солянки: солянка грибная. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов овощных и картофельных: суп «Крестьянский», суп из овощей. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов овощных и картофельных: суп картофельный, суп картофельный с крупой. . Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов овощных и картофельных: суп картофельный с макаронными изделиями, суп с бобовыми, суп лапша домашняя. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов молочных: суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6

	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов пюре: суп пюре из круп и бобовых, суп пюре из мясных продуктов. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов пюре: суп пюре из овощей, суп пюре грибной. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	16. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный, щи зелёные с яйцом. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		36
Тема 4.1 Приготовление соусов разнообразного ассортимента	17. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло сладкого. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	18. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	19. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	20. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса сметанного (на основе соуса белого основного и натурального). Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса молочного (жидкого, средней густоты и густого). Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса грибного с томатом. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	21. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без муки; соус польский. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление масляных смесей; масло зелёное, селёдочное, с горчицей, розовое.	6

Требование к качеству. Сроки хранения.		
	22. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Раздел ИП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Тема 5.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	23. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из варёных и припущенных овощей: картофеля отварной, картофельное пюре, картофель в молоке. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	24. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из варёных и припущенных овощей: капуста отварная с маслом или соусом, спаржа отварная, морковь припущенная, овощи припущенные в молочном соусе. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	25. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: котлеты морковные, оладьи из тыквы. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	26. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	27. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из тушёных овощей: капуста тушёная, картофель тушёный с луком и помидорами, рагу из овощей. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	28. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	29. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: лук фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	30. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запечённых овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	31. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запечённых овощей: капуста запечённая под соусом, солянка овощная, голубцы овощные. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила	6

Тема 5.2. Приготовление горячих блюد из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	подачи.	32. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запечённых овощей: перец фаршированный, баклажаны, кабачки фаршированные. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
		33. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запечённые. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
		Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из грибов: грибы с картофелем, грибной жульен. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	
		34. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление вязких каш: рисовая каша молочная, манная каша молочная, пшённая каша с тыквой, каша овсяная с геркулесом. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
		Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление котлет, биточков из вязких каш. Требования к качеству. Сроки хранения.	
		Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление жидких каш: рисовая каша молочная, манная каша молочная, пшённая каша с тыквой, каша овсяная с геркулесом. Требования к качеству. Сроки хранения.	
		35. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление рассыпчатых каш: гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, пшённая каша, перловая каша. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
		36. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из бобовых: варка бобовых, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
		37. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из макаронных изделий: варка макаронных изделий, макароны с сыром, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, лапшевник с творогом. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Раздел III 6. Выполнение по приготвлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		24
Тема 6.1 Приготовление		38. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Варка яиц, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.	39. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Яичница глазунья, яичница с гарниром, омлеты, яйца запечённые под молочным соусом. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки.	40. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд: пудинг из творога (варёный на пару), сырники из творога, запеканка из творога. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи 41. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд: вареники, вареники ленивые. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
Раздел III 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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.	24
Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	42. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы отварной, рыбы припущенной с соусом «польский». Общие приёмы варки рыбы. Общие правила припускания рыбы. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. 43. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы жаренной основным способом, рыбы жаренной во фритюре, рыбы жаренной с луком по ленинградски, рыбы жаренной в тесте. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи 44. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из запечённой рыбы: рыба запечённая с картофелем, по-русски, под молочным или сметанным соусом. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи 45. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
Раздел III 8. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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.	66
Тема 8.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	46. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками (бифштекс, филе). Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи 47. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками (лангет, антрекот, эскалоп). Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6

48. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного мелкими и порционными кусками (пашлык, ромштекс, шницель). Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
49. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного мелкими и порционными кусками (бефстроганов, поджарка). Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
50. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса тушёного . Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса шпигованного . Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
51. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления запечённого мяса. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
52. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления плова, азу. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
53. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рагу, гуляша. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
54. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы (бифштекс с яйцом и луком). Сроки хранения. Правила подачи	6
55. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели). Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
56. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из птицы. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
57. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления курица фаршированная	6

	«Галантин» Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	
	58. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюда из птицы. Технология приготовления блюда из котлетной массы. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	59. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюда из дичи, кролика. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		6
Итого		468

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме зачёта.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.3. Информационное обеспечение

1. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб, для нач. проф. образования: Учеб, пособие для сред, проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н./Д: Феникс, 2007.- 373, [1]
5. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

3.4.2Дополнительная литература

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

3.4.3Официальные и профессиональные сайты:

[http //www.pedsovet.ru;](http://www.pedsovet.ru;)

[http //www.campus.ru;](http://www.campus.ru;)

restoranoff.ru; [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

[http //www.cook@pir.ru;](http://www.cook@pir.ru;)

[http //www.culinar@pir.ru;](http://www.culinar@pir.ru;)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
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.	Применяет знания инструктажа по технике безопасности, систематизации учебного материала. Организует рабочее место.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Производит подготовку продуктов для приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Производит подготовку продуктов для приготовления творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Производит подготовку продуктов для приготовления, непродолжительного хранения 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.	Производит подготовку продуктов для приготовления творческого оформления и подготовки 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, мяса	Производит подготовку продуктов для приготовления творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, мяса разнообразного ассортимента.	

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	Производит подготовку продуктов для приготовления творческого оформления и подготовки 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	Производит подготовку продуктов для приготовления творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
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 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов.
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектовании), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление,	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных

непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	приборов
	Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке овощей, грибов, рыбы и нежирного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Демонстрация знаний при приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.
	Демонстрация знаний при порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Демонстрация знаний при приготовлении при непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента.
	Демонстрация при порционировании (комплектowaniu), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Демонстрация знаний при приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	Демонстрация при порционировании (комплектowaniu), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний при приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	Демонстрация при порционировании (комплектowaniu), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при ведении расчетов с

	потребителями при отпуске продукции на вынос.
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний при приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
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	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности . Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.
ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации

профессиональной деятельности	профессиональной деятельности.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК. 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	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.

Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

на 20__ - 20__ учебный год

43.01.09 Повар, кондитер

Дополнения и изменения к рабочей программе производственной практики на 20__ - 20__ учебный год по **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 43.01.09 Повар, кондитер**

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании цикловой методической комиссии

«_____» _____ 20__ г. (протокол №_____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026