

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

СОГЛАСОВАНО

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


Т.А. Вышковская
« 3 » 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ им.
В.Н. Толстова»


Н.Н. Лапина
« 28 » 2025 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

2025 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 ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

Разработчики:

Баркалова Л.А. - преподаватель

Шабатина И.А. - преподаватель

Жарких Г.И. - преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 9 от « 10 » 04 2025 г.

Председатель  Баркалова Л.А.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ имени В.Н. Толстова»

Протокол № 5 от « 23 » 04 2025 г.

Председатель МС  Гижко А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Тематический план и содержание производственной практики	8
3. Условия реализации программы производственной практики	16
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	20
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики	23

1. ПАСПОРТ 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 ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно - нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 в	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных 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 учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных 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	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные 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 учетом требований к безопасности готовой продукции.
--	---

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В. Н. Толстова»

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	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, решающий различные задачи профессиональной деятельности
ЛР 15	Умеющий пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
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	Активно принимающий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.
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 – 180 часов

в том числе в форме практической подготовки – 180 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Количество часов на освоение 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 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.	8	8
	Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	7	7
	Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	43	43
	Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	14	14
	Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	36	36
	Раздел 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	7	7
	Раздел 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	22	22
	Раздел 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.	36	36
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		7

2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание (виды работ)	Кол-во часов
1	2	3
ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Виды работ	180
Раздел 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.		8
Тема 1.1. Организация рабочего места.	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.	8
Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		7
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, мясокостного бульона.	4
	2. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление	3

	рыбного бульона, бульона из птицы, грибного отвара.	
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		43
Тема 3.1 Приготовление супов разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашенной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей по-уральски, щи суточные, щи зеленые. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	3
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление борщей: Борщ «Московский», борщ с капустой и картофелем, борщ «Украинский», борщ «Сибирский». Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	7
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рассольников: рассольник «Ленинградский», рассольник «Домашний», рассольник «Московский». Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	3
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление солянки: солянка сборная мясная, солянка «Домашняя», солянка рыбная. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов овощных и картофельных: суп «Крестьянский», суп из овощей, суп картофельный, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными изделиями, суп с бобовыми, суп- лапша домашняя. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	7
	7. 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. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	4
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов.	4

	Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 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.	4
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный, щи зеленые с яйцом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	3
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		14
Тема 4.1 Приготовление соусов разного ассортимента	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло- сладкого. Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	3
Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		36

разнообразного ассортимента.		
Тема 5.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из вареных и припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом, спаржа отварная, морковь припущенная, овощи припущенные в молочном соусе. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: котлеты морковные, оладьи из тыквы, зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные. Сроки хранения. Правила подачи.	3
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, картофель тушеный с луком и помидорами, рагу из овощей. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, лук фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, баклажаны, кабачки фаршированные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 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.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление вязких и жидких каш: рисовая каша молочная, манная каша молочная, пшенная каша с тыквой, каша овсяная с геркулесом. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление рассыпчатых каш: гречневая каша,	3

	рисовая каша рассыпчатая, пшенная каша, перловая каша. Требование к качеству. Сроки хранения.	
	3. 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. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	4. 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. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	3
Раздел 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		7
Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Варка яиц, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца в крутую, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлеты, яйца запеченные под молочным соусом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	4
Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки.	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд: пудинг из творога (вареный на пару), сырники из творога, запеканка из творога, вареники, вареники ленивые. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	3
Раздел 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		22
Тема 7.1 Приготовление	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы отварной, рыбы припущенной с соусом	4

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	«польский». Общие приемы варки рыбы. Общие правила припускания рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы жареной основным способом, рыбы жареной во фритюре, рыбы жареной с луком по-ленинградски, рыбы жареной в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	7
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем, по-русски, под молочным или сметанным соусом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	4
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	7
Раздел 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.		36
Тема 8.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	4
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного мелкими и порционными кусками (бефстроганов, поджарка, шашлык, ромштекс, шницель). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	7
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, тушеного и шпигованного. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	4
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления запеченного мяса. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	3
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и	

	посуды. Технология приготовления плова, азу, рагу, гуляша. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	7
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы (биштекс с яйцом и луком). Сроки хранения. Правила подачи	3
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ. 02 может осуществляться в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключаются договора на организацию и проведение практической подготовки;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практической подготовки;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ГБПОУ РК «КТТ им. В. Н. Толстова» и сотрудники организации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 02, включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовлении я полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;

- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Гречневая рассыпчатая каша с луком. Каша манная молочная с маслом.

Каша пшеничная молочная с тыквой. Каша рисовая молочная с маслом. Каша гречневая молочная с маслом. Крупенник со сметаной.

Пудинг рисовый. Котлеты манные.

Рис отварной с маслом.

Рис, припущенный с томатом. Запеканка пшеничная.

Запеканка рисовая. Биточки рисовые.

Макаронные изделия отварные с томатом. Макароны отварные запеченные с сыром.

Лапшевник с творогом.

Макаронник.

Бобовые, в томатном соусе. Чечевица отварная с луком. Яйцо отварное вкрутую.

Яйцо отварное всмятку. Яичная кашка.

Яичница глазунья натуральная.

Яичница глазунья с мясными продуктами. Омлет натуральный.

Омлет смешанный.

Сырники из творога со сметаной. Сырники из творога с морковью. Вареники ленивые.

Запеканка из творога. Пудинг из творога.

Вареники с творогом.

Лапша домашняя отварная с маслом. Блинчики с яблоками.

Блинчики с творогом.

Вареники с вишней Блины со сметаной. Оладьи с джемом. Суп-пюре из круп.

Борщ с капустой и картофелем

Суп молочный с макаронными изделиями Суп- Харчо

Суп вермишелевый на курином бульоне Суп вермишелевый на грибном отваре Рассольник Домашний

Борщ холодный Щи зелёные

Суп гороховый с гречкой

Щи из свежей капусты с картофелем свекольник

Суп овощной

Суп сладкий из с/фруктов суп картофельный с фасолью щи из квашеной капусты окрошка мясная

соус сметанный

соус польский (натуральный) соус грибной с томатом

соус тар – тар соус грибной

соус красный с луком соус сметанный

соус томатный

соус сметанный с томатом соус молочный

соус красный основной соус сметанный с луком соус паровой

соус сухарный соус кисло-сладкий

соус белый основной соус луковый

рыба паровая с гарниром.

рыба отварная, соус польский с гарниром. рыба в рассоле с гарниром.

рыба жаренная по – Ленинградски;

рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром. рыба жаренная на гриле с гарниром.

шашлык из рыбы с гарниром.

рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром. рыба в тесте кляр с гарниром.

рыба запеченная по – Русски; рыба запеченная по –Московски,; солянка рыбная на сковороде. котлеты рыбные с гарниром. биточки рыбные с гарниром. зразы рыбные с гарниром. фрикадельки рыбные.

тефтели рыбные с гарниром. креветки отварные;
креветки жареные с соусом;
креветки жаренные на гриле. мясо отварное с гарниром язык отварной с соусом сосиски
отварные с гарниром бифштекс с яйцом
антрекот с гарниром эскалоп с гарниром
котлета отбивная свиная с гарниром ромштекс с гарниром
бефстроганов с гарниром поджарка с гарниром шашлык с гарниром мясо тушеное с
гарниром мясо духовое с гарниром
говядина в кисло – сладком соусе гуляш с гарниром
азу с гарниром плов
люля-кебаб с гарниром котлеты с гарниром биточки с гарниром оладьи из печени.
курица отваренная с гарниром курица жаренная с гарниром
котлеты рубленые из птицы с гарниром

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых 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 рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. ооразования. – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. ооразования. – М.: издательский центр «Академия», 2012. – 190 с.
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
8. ГОСТ Р 50647-94"Общественное питание. Термины и определения"

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. (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)

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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.	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 (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов
	Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке овощей, грибов, рыбы и нерыбного 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 подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента.
	Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), 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 (комплектование), 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 подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 2.6.	Демонстрация знаний при приготовлении творческом

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
	<p>Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>
	<p>Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Демонстрация знаний при приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
	<p>Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>
	<p>Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p>
	<p>Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
<p>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</p>	<p>Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
	<p>Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>
	<p>Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p>
	<p>Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное</p>	<ul style="list-style-type: none"> -актуальность используемой нормативно - правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной

и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	научной профессиональной терминологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
--	---

Лист дополнений и изменений к рабочей программе
ПП _____ (индекс, наименование) на 20__ - 20__ учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20____ - 20____ учебный год
по производственной практике ПП _____ (индекс, наименование)

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на
заседании ~~цикло~~циклового методической комиссии _____

«__»_20_____ г. (протокол № _____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.