

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 6 от « 03 » июня 2020 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
Е.С.Назарова  
« 03 » июня 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

г.Симферополь  
2020

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
протокол № 11 от «03» июня 2020г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.В. Буркова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

\_\_\_\_\_ А.А. Сиверс  
«03» июня 2020г.

СОГЛАСОВАНО

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ  
Экспорт от работодателя:  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ГОСТИ»

\_\_\_\_\_ А.И. Кондрашкин

ИНН 9101230440 ОГРН 1170101030376  
«03» июня 2020г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09 – 170331 от 31 марта 2017 года, с учётом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 №291.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчик:** Вирозуб Мария Александровна – мастер производственного обучения

## Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2 Результаты освоения программы производственной практики	5
3 Тематический план и содержание производственной практики	7
4 Условия реализации программы производственной практики	12
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

## **1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл**

## **1.3. Цели и задачи производственной практики:**

### **- производственная практика по профессии:**

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

### 2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>- своевременно оформлять заявку на склад;</li><li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li></ul>

### 2.2. Результаты освоения производственной практики

#### Производственная практика по профессии:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Код	Наименование результата освоения практики
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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов	Учебная практика, часов
<b>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	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	6	6
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6	6
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	66	66
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	30	30
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	60	60
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	36	36
	ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	48	48
	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	66	66
	Дифференцированный зачет	6	6
	<b>ИТОГО</b>	<b>324</b>	<b>324</b>

### 3.3. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПК 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>324</b>	
Тема 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление бульонов, отваров, пассеровок.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой. Приготовление супов с бобовыми, с макаронными изделиями. Приготовление щей.	<b>6</b> <b>6</b> <b>6</b>	<b>2</b> <b>2</b> <b>2</b>

	Приготовление борщей.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление солянок.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление рассольников.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление супов-пюре.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление прозрачных супов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление молочных супов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление сладких супов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление холодных супов.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление соуса красного основного и его производных.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление соуса белого основного и его производных.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Соус яично-масляный из масляных смесей.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление молочного соуса и его производных.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление сметанного соуса и его производных.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,	Содержание	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление блюд из отварных овощей.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление блюд из припущенных овощей.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление блюд из протертых овощей	<b>6</b>	<b>2</b>

круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	6	2
	Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов.	6	2
	Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.	6	2
	Приготовление каш различной консистенции.	6	2
	Приготовление блюд из макаронных изделий.	6	2
	Приготовление изделий из каш.	6	2
	Приготовление блюд из бобовых.	6	2
Тема 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление блюд из вареных яиц.	6	2
	Приготовление блюд из жареных и запеченных яиц.		
	Приготовление блюд из творога	6	2
	Приготовление блинчиков, блинов, оладий	6	2
	Приготовление лапши домашней.	6	2
	Приготовление пельменей, вареников.	6	2
Тема 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление блюд из отварной рыбы.	6	2
	Приготовление блюд из припущенной рыбы.	6	2
	Приготовление блюд из жареной рыбы.	6	2
	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	6	2
	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	6	2

	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6	2
	Приготовление закусок из рыбы.	6	2
	Приготовление закусок из нерыбного водного сырья.	6	2
Тема 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление блюд из отварного мяса.	6	2
	Приготовление блюд из жареного мяса.	6	2
	Приготовление блюд из тушеного мяса.	6	2
	Приготовление блюд из запеченного мяса.	6	2
	Приготовление блюд из натурально-рубленной массы.	6	2
	Приготовление блюд из котлетной массы	6	2
	Приготовление блюд из кнельной массы	6	2
	Приготовление блюд и закусок из мяса.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	6	2
	Приготовление фирменных блюд и закусок.	6	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания).

Эти предприятия должны быть оснащены **оборудованием**:

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.  
Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;

**инвентарем:** кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки

**инструментами и приспособлениями:** ножи, терки.

**посудой:** суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно).

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики – мастером производственного обучения в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися;</li> <li>- своевременность выполнения учебных и производственных работ;</li> <li>- активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.;</li> <li>- положительная динамика учебных достижений;</li> <li>- положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик;</li> <li>- результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- грамотное заполнение технической документации, соблюдение технологического процесса в ходе приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчетной документации;</li> <li>- правильность выбора сырья для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;</li> <li>- взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи;</li> <li>- промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.</li> </ul>