

**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



## 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	11
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

# **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.02.01	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.02.02	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК.02.03	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК.02.04	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.02.05	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК.02.06	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК.02.07	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.02.08	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	Производственная практика, часов
<b>ПК.02.</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	ПК.02.01. 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.02.02. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	6	6
	ПК.02.03. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	42	42
	ПК.02.04. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	24	24
	ПК.02.05. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	42	42
	ПК.02.06. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	24	24
	ПК.02.07. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	36	36
	ПК.02.08. 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>252</b>	<b>252</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>252</b>	
ПК.02.01. 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>
ПК.02.02. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Содержание  Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок.	<b>6</b>	<b>2</b>
ПК.02.03. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление щей.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление борщей.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление рассольников.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление солянок.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление супов-пюре.	<b>6</b>	<b>2</b>
Приготовление прозрачных супов.	<b>6</b>	<b>2</b>	



ПК.02.04. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление соуса красного основного и его производных.	6	2
	Приготовление соуса белого основного и его производных.	6	2
	Приготовление молочных, сметанных соусов и их производных.	6	2
	Приготовление яично-масляных и масляных смесей.	6	2
ПК.02.05. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	6	2
	Приготовление блюд из отварных и протертых овощей.	6	2
	Приготовление блюд из припущенных овощей.	6	2
	Приготовление блюд жареных овощей.	6	2
	Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов.	6	2
	Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.	6	2
	Приготовление блюд из круп и изделий из каш.	6	2
Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	6	2	
ПК.02.06. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление блюд из яиц вареных и жареных. Приготовление блюд из яиц запеченных.	6	2
	Приготовление блюд из творога.	6	2
	Приготовление блюд из теста (блинчики, блины, оладьи).	6	2
	Приготовление блюд из теста (лапша домашняя, вареники, пельмени, манты с бараниной, бораки с говядиной, чебуреки).	6	2
ПК.02.07. 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 и 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 фаршированной рыбы (целиком). Приготовление фаршированной рыбы (непластованная кусками).	6	2	

ПК.02.08. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Приготовление блюд и закусок из отварного мяса.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из жареного мяса.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из тушеного мяса.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса.	6	2
	Приготовление блюд из натуральной рубленой массы.	6	2
	Приготовление блюд из котлетной массы.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из птицы.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из дичи, кролика.	6	2
	Приготовление блюд из котлетной массы птицы, дичи, кролика.	6	2
	Приготовление блюд из кнельной массы птицы, дичи, кролика.	6	2
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	<b>3</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.

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