

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск – Камчатский,  
2023 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения  
протокол № 8  
от «11» мая 2023 г.  
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-производственной работе  
О.Н. Толоконникова  
от «11» мая 2023 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчики:**

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения  
Лужникова Ольга Ивановна, мастер производственного обучения

п/п	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	6
4	ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
6	ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ	13

## **Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

**Производственная практика** служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

**Целью производственной практики** является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

### **Задачи:**

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

#### **Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

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.

#### **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

### **Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	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>ПП. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> </ol> <p>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> </ol> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	<b>252</b>	<b>3</b>
	<b>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>	<b>50</b>	
	Тема 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья,	<b>7</b>	

исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.		
Тема 2. Выполнение работ по приготовлению непродолжительных по хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	7	
Тема 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации щей, борщей разнообразного ассортимента	7	
Тема 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации рассольников, солянок разнообразного ассортимента.	7	
Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями разнообразного ассортимента.	8	
Тема 6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями разнообразного ассортимента.	7	
Тема 7. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов молочных, сладких, холодных разнообразного ассортимента.	7	
<b>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>	<b>36</b>	
Тема 8. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации соуса красного основного и его производных, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 9. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации соуса белого основного и его производных, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 10. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации молочных соусов разнообразного ассортимента.	8	
Тема 11. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации сметанных соусов разнообразного ассортимента.	7	
Тема 12. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации яично-масляных соусов разнообразного ассортимента.	7	
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>43</b>	
Тема 13. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и	7	



подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, грибов разнообразного ассортимента.		
Тема 14. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации жареных овощных блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	7	
Тема 15. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации овощных котлетных масс разнообразного ассортимента.	8	
Тема 16. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации запеченных, тушеных блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента.	7	
Тема 17. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента.	7	
Тема 18. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	7	
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	
Тема 19. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из яиц, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 20. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из творога, разнообразного ассортимента.	8	
Тема 21. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из творога, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 22. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из сыра, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 23. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из без дрожжевого теста , разнообразного ассортимента.	7	
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	
Тема 24. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации отварных и припущенных блюд из рыбы, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 25. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации жареных блюд из рыбы, разнообразного ассортимента.	8	

Тема 26. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации запеченных блюд из рыбы, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 27. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 28. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	7	
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>	<b>51</b>	
Тема 29. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации отварных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 30. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации жареных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	8	
Тема 31. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации тушеных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 32. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации запеченных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 33. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из рубленой и котлетной массы, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 34. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из субпродуктов, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 35. Дифференцированный зачет.	8	
<b>Итого III</b>	<b>252</b>	

### **Формы итоговой аттестации.**

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

### **Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Термомикс
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Тестораскаточная машина;
13. Планетарный миксер;
14. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
15. Мясорубка;
16. Слайсер;
17. Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
18. Машина для вакуумной упаковки;
19. Стол производственный с моечной ванной;
20. Производственные столы.
21. Стеллаж для посуды.
22. Стеллаж для посуды.
- ✓ - мусат для заточки ножей.
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ✓ ножи поварской тройки;
- ✓ Набор инструментов для карвинга;
- ✓ щипцы универсальные;
- ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
- ✓ венчик;
- ✓ ложки;
- ✓ мерный стакан;
- ✓ сито;
- ✓ шенуа;
- ✓ половник;
- ✓ таяпка;
- ✓ тендрайзер ручной;
- ✓ пинцет;
- ✓ миски из нержавеющей стали;
- ✓ набор кастрюль;
- ✓ набор сотейники;
- ✓ набор сковород;

- ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ✓ корзины для отходов;
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- ✓ перчатки силиконовые.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## Перечень рекомендуемых учебных изданий

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — 3-е изд. Стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 256 с. ISBN 978-5-4468-7234-3  
Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=345858&demo=Y>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента»**

**43.01.09 Повар, кондитер**  
для студентов набора 2023 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 4 от 15 декабря 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

<b>№п/п</b>	<b>Раздел</b>	<b>Содержание дополнений/изменений</b>	<b>Основания для внесения дополнений/изменений</b>
1	2.2.	<b>Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> Внесены следующие изменения: В рамках темы обучающимся предлагается выполнить следующие задания: Прием заявок на изготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Изменения направлены на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций: - Умение видеть риски и возможности. - Стратегическое мышление. - Персональная эффективность	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» Приказ Министерства образования

		(эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).	Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»
--	--	---	---