

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
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения
протокол №1 от «28» августа 2024 г.
Председатель И И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. О.Н. Толоконникова
от «28» августа 2024 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»

Разработчик:

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Лужникова Ольга Ивановна, мастер производственного обучения
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

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. 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 учетом 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 учетом 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.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПП. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. б. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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.	37	3
	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	37	
	Тема 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья,	5	

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.	5	
Тема 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации щей, борщей разнообразного ассортимента	5	
Тема 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации рассольников, солянок разнообразного ассортимента.	5	
Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями разнообразного ассортимента.	5	
Тема 6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями разнообразного ассортимента.	5	
Тема 7. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов молочных, сладких, холодных разнообразного ассортимента.	7	
Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	37	
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.	7	
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.	9	
Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	37	
Тема 13. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей,	6	

грибов разнообразного ассортимента.		
Тема 14. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации жареных овощных блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	6	
Тема 15. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации овощных котлетных масс разнообразного ассортимента.	6	
Тема 16. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации запеченных, тушеных блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента.	6	
Тема 17. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента.	6	
Тема 18. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	37	
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.	7	
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.	8	
Тема 23. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из без дрожжевого теста, разнообразного ассортимента.	8	
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	37	
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.	7	
Тема 26. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и	7	

подготовка к реализации запеченных блюд из рыбы, разнообразного ассортимента.		
Тема 27. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы, разнообразного ассортимента.	8	
Тема 28. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	8	
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	37	
Тема 29. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации отварных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	6	
Тема 30. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации жареных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	6	
Тема 31. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации тушеных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	6	
Тема 32. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации запеченных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	6	
Тема 33. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из рубленой и котлетной массы, разнообразного ассортимента.	6	
Тема 34. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из субпродуктов, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 35. Дифференцированный зачет.		
Итого III	222	

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 цитрусовых, 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>