

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от 15.06 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
«27» 06 2023 г.  
Приказ № 81 от 27.06 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО:**

  
Софина Г.И.

Санкт-Петербург  
2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2 Цели и задачи программы производственной практики, требования к результатам освоения программы производственной практики иметь практический опыт в:

- 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 ХАСП к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

#### уметь:

- 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 Количество часов на освоение программы практики: 324 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код ОК, ПК	Наименование результатов обучения
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.
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

*\*Содержание добавлено в соответствии с профессиональными стандартами Повар по согласованию с работодателем. Приготовление блюд национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд*

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестру		
			2 сем	3 сем	4 сем
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	324	0	0	324
ПК. 2.1. – 2.8 ОК. 0.1,0.4,07	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	72			72
	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	36			36
	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов.	36			36
	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных и мучных изделий.	36			36
	<b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	36			36
	<b>Тема 2.6</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36			36
	<b>Тема 2.7</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	72			72
<b>Дифференцированный зачет</b>					

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля (ПМ), разделов, тем производственной практики (ПП)	Содержание учебного материала	Объем часов	Семестр 4
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		324	324
<p><b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Всего</p> <p><b>1- 6 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску заправочных супов.</b></p> <p><b>7. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску супов молочных, разнообразного ассортимента.</b></p> <p><b>8.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску супов-пюре разнообразного ассортимента.</b></p> <p><b>9. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску региональных супов.</b></p> <p><b>10. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску сладких и супов разнообразного ассортимента</b></p> <p>*В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий. разнообразного ассортимента.</p> <p>С одновременным выполнением работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов,</p>	72	72

	<p>материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, супов-пюре, региональных супов, холодных супов. разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, супов-пюре, региональных супов, холодных супов. разнообразного ассортимента в соответствии заданием (порционирования (комплектования) сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, кулинарных на вынос и для транспортирования</p> <p>Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске</p>		
--	---	--	--

	с раздачи, на вынос		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
	<p><b>1. Выполнение работ по приготовлению, подготовка к реализации соусов на муке,</b></p> <p><b>2. Выполнение работ по приготовлению соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.</b></p> <p><b>3. Выполнение работ по приготовлению, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов.</b></p> <p><b>4. Выполнение работ по приготовлению, подготовка к реализации региональных соусов</b></p> <p><b>5. Выполнение работ по приготовлению, подготовка к реализации вегетарианских, диетических соусов.</b></p> <p>*В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>С одновременным выполнением работ:</p> <p>Освоение ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, кулинарного назначения концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Приемы оформления тарелки соусами горячих блюд</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности</p>		



	<p>продукции, оказываемой услуги</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску соусов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов, разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, Упаковка готовых соусов на вынос и для транспортирования</p> <p>Организация хранения готовых соусов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
	<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов.</p>	<p><b>1.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.</b></p> <p><b>2.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов.</b></p> <p><b>3.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.</b></p> <p><b>4.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.</b></p> <p><b>5. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и</b></p>		

	<p><b>гарниров жареных на гриле и во фритюре овощей грибов.</b> *В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>С одновременным выполнением работ:</p> <p>Освоение ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, блюд и гарниров из овощей, грибов. Приемы оформления тарелки горячих блюд Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из овощей, грибов, разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, Упаковка готовых блюд и гарниров из овощей, грибов на вынос и для транспортирования</p> <p>Организация хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом</p>		
--	---	--	--

	<p>обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов.в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных и мучных изделий.</p>	<p><b>Всего</b></p> <p><b>1.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из круп.</b></p> <p><b>2.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из круп.</b></p> <p><b>3.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из бобовых.</b></p> <p><b>4.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из макаронных изделий.</b></p> <p><b>5.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из мучных изделий.</b> *В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>С одновременным выполнением работ:</p> <p>Освоение ассортимента, требований к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных и мучных изделий, Приемы оформления тарелки.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием</p>	<p><b>36</b></p>	<p><b>36</b></p>

	<p>(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных и мучных изделий разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Организация хранения готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных и мучных изделий учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных и мучных изделий.в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<p><b>Тема 2.5</b></p>	<p><b>Всего</b></p>	<p><b>36</b></p>	<p><b>36</b></p>
<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.</p>	<p><b>1.Выполнение работ по приготовлению, подготовка к реализации блюд из яиц.</b></p> <p><b>2.Выполнение работ по приготовлению, подготовка к реализации блюд из яиц.</b></p>		

	<p><b>3.Выполнение работ по приготовлению, подготовка к реализации блюд из творога.</b></p> <p><b>4.Выполнение работ по приготовлению, подготовка к реализации блюд из творога.</b></p> <p><b>5.Выполнение работ по приготовлению, подготовка к реализации блюд из сыра.</b></p> <p>*В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий. С одновременным выполнением работ:</p> <p>Освоение ассортимента, требований к качеству блюд из яиц, творога, сыра. Приемы оформления тарелки. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>Организация хранения готовых блюд из яиц, творога, сыра с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p>		
--	--	--	--

	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из яиц, творога, сыра соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<p><b>Тема 2.6</b></p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Всего</b></p> <p><b>1.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из отварной и припущенной рыбы</b></p> <p><b>2.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из тушеной рыбы</b></p> <p><b>3.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из жареной рыбы.</b></p> <p><b>4.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из запеченной рыбы.</b></p> <p><b>5.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из нерыбного водного сырья.</b> *В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>С одновременным выполнением работ:</p> <p>Освоение ассортимента, требований к качеству блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Приемы оформления тарелки. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) Проверка наличия, заказ (составление</p>	<p><b>36</b></p>	<p>36</p>

	<p>заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Организация хранения готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы, нерыбного водного сырья соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>Тема 2.7 Приготовление и</b>	<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

<p>подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>1-4. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.</b></p> <p><b>5-7.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.</b></p> <p><b>8-10.Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. *В т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</b></p> <p>С одновременным выполнением работ: Освоение ассортимента, требований к качеству блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приемы оформления тарелки. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, оформлению и отпуску блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p>		
--	--	--	--



	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Организация хранения готовых блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>		
	<b>Итого ПП. ПМ.02</b>	<b>324</b>	<b>324</b>
<p><i>*Содержание добавлено в соответствии с профессиональными стандартами Повар по согласованию с работодателем.</i></p> <p><i>Приготовление блюд национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд</i></p>			<p><b>102</b> часа из вариатива</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Общие требования к организации производственной практики

В соответствии с учебным планом производственная практика по ПМ 02 проводится концентрированно, в рамках профессионального модуля в 4 семестре 2 курса по 5 дней в неделю в объеме 324 часов. Из вариатива на производственную практику добавлено 102 часа. Часы добавлены на расширение освоения вида деятельности в соответствии с профессиональными стандартами Повар и «Поварское дело» ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.

Производственная практика реализуется в профильных 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.

Организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Производственная практика, реализуемая в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика по ПМ.02 заканчивается комплексным дифференцированным зачетом. На 2 курсе в 4 семестре предусмотрен по ПМ.01 и ПП.02.

Оснащение баз практики:

#### **Кухня организации питания:**

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

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.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения:**

### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

### **Дополнительные источники**

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

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, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2023). – Текст: непосредственный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2021).

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

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

Результаты (освоенные компетенции ПК, ОК)	Формы и методы контроля и оценки
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	Анализ практической деятельности  Комплексный дифференцированный зачет Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики), отчет, дневник практики, отзыв-характеристика, заключение на практическую часть экзамена по профессиональному модулю.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Анализ практической деятельности
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Анализ практической деятельности;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Анализ практической деятельности;
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Анализ практической деятельности
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	Анализ практической деятельности;

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ

ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ