

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 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**

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

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по ПМ.02 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 составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года, на основании примерной программы профессионального модуля, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.02.15-170519. Дата регистрации в реестре: 19.05.2017.

**Разработчик:**

Ключкова Ольга Андреевна - преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № от 31 08 2021 г.  
Председатель ЦК С.В. Ключкова /

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»  
Н.В.Осипенко  
« 31 » 08 2021 г.



1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

### **ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

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

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в реализации дополнительных образовательных программ и профессиональной подготовки и переподготовки 43.01.09 Повар, кондитер в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **1.2. Цели и задачи производственной практики.**

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ПООП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии/специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

#### **1.3. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

<b>ВПД</b>	<b>Требования к умениям</b>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**  
Всего - 144 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Результатом освоения программы производственной практики ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ПООП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): 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, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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 языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
Тема 1. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Выбор производственного инвентаря для приготовления блюд и его безопасное использование. Определение качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом	6
Тема 2. Подготовка основных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Подготовка основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6
Тема 3. Безопасная эксплуатация технологического оборудования с соблюдением температурного и санитарного режимов	Подготовка и безопасное эксплуатирование технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Обеспечение соблюдения температурного и санитарного режима приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции	6
Тема 4. Разработка ассортимента и приготовление сложных горячих супов и соусов	Разработка ассортимента супов для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. Подготовка основных и дополнительных	24

	<p>ингредиентов.</p> <p>Приготовление и подготовка к подаче сложных горячих супов.</p> <p>Приготовление соусов из различного сырья для сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
<p>Тема 5.</p> <p>Разработка ассортимента и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки</p>	<p>Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья.</p> <p>Подготовка основных и дополнительных ингредиентов Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов, подготовка их к подаче</p> <p>Приготовление сложных горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, подготовка их к подаче</p>	24
<p>Тема 6.</p> <p>Разработка ассортимента и приготовление сложных горячих рыбных блюд и блюд из морепродуктов</p>	<p>Разработка ассортимента горячих рыбных блюд с учетом товароведной характеристики рыбного сырья.</p> <p>Подготовка основных и дополнительных ингредиентов. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов с соблюдением температурного и санитарного режима</p>	24
<p>Тема 7.</p> <p>Разработка ассортимента и приготовление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Разработка ассортимента блюд из мяса, птицы, дичи.</p> <p>Рациональное использование мясного сырья. Подготовка основных и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление сложных горячих мясных блюд с соблюдением температурного и санитарного режима.</p>	24
<p>Тема 8.</p> <p>Приготовление гарниров для сложных горячих блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	Подбор и приготовление гарниров и соусов для блюд из рыбы, мяса, птицы	18
	Выбор и рациональное использование сыров для приготовления горячих блюд. Приготовление сложных горячих блюд с сыром	
	Оценка готовности, качества блюд органолептическим способом.	
	Подбор ассортимента пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.	
<p>Тема 9.</p> <p>Документальное оформление перемещения товарно-материальных средств и разработка технологической документации</p> <p>Правила оформления заказа на</p>	<p>Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>Обеспечение и контроль безопасного хранения сложной горячей кулинарной продукции.</p>	6

продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества	Получение сырья, продуктов, полуфабрикатов от поставщиков и со склада предприятия. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции	
Экзамен квалификационный	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции <i>(по индивидуальным заданиям)</i>	6
<b>Итого</b>		<b>144</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

##### **ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

##### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие предприятий различных форм собственности которые оснащены всем необходимым оборудованием и инвентарём.

**Оборудование:** электромеханическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное. Инструменты и приспособления.

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

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла концентрированно .

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

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



**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических квалификационных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/дифференцированный зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	экспертная оценка выполнения практических работ
Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	экспертная оценка выполнения практических работ
Проводить расчеты по формулам;	экспертная оценка выполнения практических работ
Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	экспертная оценка выполнения практических работ
Выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной	экспертная оценка выполнения практических работ

продукции;	
Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	экспертная оценка выполнения практических работ
Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	экспертная оценка выполнения практических работ