

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета

Протокол № 11 от 16.05.2020  
Председатель методического совета  
Харченко И.В. И.В. Харченко



**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  
для профессии естественнонаучного профиля**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 9014н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №и40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940).

## УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.

## ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № \_\_, «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

## Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

## Эксперты:

Внутренний:

Харченко Ирина Вячеславовна – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний:

Марачковская Алена Александровна – индивидуальный предприниматель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
РАБОЧЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09. Повар, кондитер** в укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

## 1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная практика является частью профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (ПМ. 02).

## 1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.3.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций   |
|--------|--|
| 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           |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    |

|       |   |
|-------|---|
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 2    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| 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                  |

### 1.3.2. В результате прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов,</li> </ul> |
|--------------------------------|---|

|                     |   |
|---------------------|---|
|                     | <p>полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>   |
| <p><b>уметь</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад, осуществлять выбор ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> |

**1.4. Количество часов на производственную практику – 252 часа.**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Наименование компетенции, темы  | Содержание темы  | Кол-во часов | Уровень усвоения |
|---|--|--------------|------------------|
| ПК 2.1 - ПК 2.8.<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление и недлительное хранение бульонов и отваров.  | 6            |                  |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента  | 18           |                  |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации различных супов (крем-супов, супов-пюре, холодных и прозрачных супов) разнообразного ассортимента. | 12           |                  |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих соусов (основных и производных) разнообразного ассортимента                                | 18           |                  |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента                             | 18           |                  |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента  | 12           |                  |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента                | 12           |                  |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, закусок и кулинарных изделий из яиц, творога и сыра разнообразного ассортимента      | 6            |                  |

|              |  |            |  |
|--------------|--|------------|--|
|              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и кулинарных изделий из муки с начинкой разнообразного ассортимента                   | 18         |  |
|              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы разнообразного ассортимента                     | 30         |  |
|              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента | 12         |  |
|              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, закусок, кулинарных изделий из мяса убойных животных разнообразного ассортимента     | 42         |  |
|              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, закусок, кулинарных изделий из мяса домашней птицы разнообразного ассортимента       | 18         |  |
|              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, закусок и кулинарных изделий из дичи и кролика разнообразного ассортимента.          | 6          |  |
|              | Порционирование горячих супов, соусов, блюд, закусок, кулинарных изделий из овощей, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, их эстетическое упаковывание на вынос.   | 18         |  |
|              | Подготовка готовой продукции к хранению и замораживанию  | 6          |  |
| <b>Всего</b> |  | <b>252</b> |  |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Производственная практика проводится в цехах предприятий общественного питания города с использованием их оборудования на основании договоров безвозмездного материального пользования.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,  
дополнительной литературы**

##### **Основные источники**

1. Н.Э.Харченко. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2012. – 512 с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П.Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
5. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
7. Учебное пособие. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях. ИЦ «Академия». 2007.
8. Учебник. 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. ИЦ «Академия», 2017.
9. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. ИЦ «Академия». 2013.
10. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. ИЦ «Академия» 2012 г

### **Дополнительные источники**

1. Учебное пособие. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях. ИЦ «Академия». 2007.
2. Учебник. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2003.
3. Учебник. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2001.
4. Учебное пособие. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. ИЦ «Академия». 2008.
5. Учебное пособие. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. ИЦ «Академия». 2012.
6. Учебное пособие. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. ИЦ «Академия». 2013.
7. Учебник. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных). Изд. «Дашков и К». 2000.
8. Учебное пособие. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. ИЦ «Мастерство». 2001.
9. Учебное пособие. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». ИЦ «Академия». 2012.
10. Учебник. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия». 2005..
11. Сост. В.А.Барановский. Повар. – Минск: Букмастер, 2013 – 448 с.
12. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 374

### **Журналы**

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Современный ресторан»

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики от предприятия в процессе выполнения обучающимися производственных и индивидуальных заданий и коллективных задач в местах прохождения практики

| <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>  |
|--|---|
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>- своевременно оформлять заявку на склад, осуществлять выбор ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li></ul> | <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> |  |
|--|--|