



Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовки квалифицированных рабочих и служащих **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и): Ахметшина Д.Г.

Рекомендовано методическим советом протокол № 1 от «29» августа 2024



## Содержание

	стр.
1. Паспорт программы производственной практики	3
2. Структура и содержание производственной практики	5
3. Требования к результатам освоения производственной практики	8
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)	9

# **1. Паспорт рабочей программы производственной практики ПП.02 по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

## **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International.

## **1.2. Цель практик**

Комплексное освоение основного вида деятельности ВД Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. В результате прохождения производственной практики ПП.02 обучающиеся должны

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

### **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.

### **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 к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

### **1.3. Задачи практики**

совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;

формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;

приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;

обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

### **1.4. Место производственной практики в структуре:**

Производственная практика является обязательным разделом подготовки квалифицированных рабочих и служащих, осуществляется после изучения предметов общепрофессионального и профессионального цикла. Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами общепрофессионального и профессионального цикла. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

### **1.5. Формы проведения производственной практики**

Производственная практика проводится в форме практических занятий на рабочих местах в современных организациях общественного питания, согласно договоров, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

### **1.6. Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания Альметьевска.

### **1.7. Количество часов производственной практики**

На освоение производственной практики ПП. 02 по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента отводится 180 часов.

## 2. Структура и содержание производственной практики

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

Разделы (этапы) практики	№ п/п	Наименование темы	Виды работ	Объем времени
<b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	1.1	Организация работы горячего цеха предприятия	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Подготовить к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	1.2	Разработка и составление технико-технологической документации	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.	12

<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>	2.1	Приготовление сложных блюд и гарниров из различных видов овощей и грибов	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов и сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов и сыра. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.	18
	2.2	Приготовление супов и горячих соусов разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности сложных горячих соусов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.	36
	2.3	Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из яиц и творога.	18

			Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из яиц и творога. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.	
	2.4	Приготовление сложных горячих блюд из мяса, мяса птицы и мясных продуктов	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.	60
	2.5	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы, морепродуктов. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.	24
Дифференцированный зачет				6 ч.
<b>Итого по ПП.02</b>				<b>180ч.</b>

### 3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате освоения программы производственной практики ПП.02 у обучающихся должны быть сформированы общие компетенции ОК и профессиональные компетенции ПК, соответствующие основному виду деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

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 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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

## **4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)**

### **4.1. Организация и руководство производственной практикой**

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство практикой осуществляют мастера производственного обучения и (или) руководители практики от образовательной организации, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводят руководитель подразделения практики и руководитель практики, назначенный из числа мастеров производственного обучения (преподавателей) образовательной организации.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»;
- программу практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов практики.

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на мастера производственного обучения и (или) преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

### **4.2. Формы аттестации по итогам производственной практики**

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

