

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**  
**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ**  
**ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО**  
**АССОРТИМЕНТА**  
Уровень: базовый

Программа производственной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2017 г. и «Положения о практике» обучающихся государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Златоустовский техникум технологий и экономики».

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Златоустовский техникум технологий и экономики»

**Разработчики:**

Осипова О.С. – преподаватель производственного обучения ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Программа обсуждена на заседании цикловой комиссии естественно-научного профиля  
Протокол от «\_\_»\_\_\_\_\_2023 г.

Руководитель ПЦК  
\_\_\_\_\_ А.К.Арсланова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02	17

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02

## 1.1. Область применения программы учебной практики

Программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики по ПМ. 02

В результате освоения программы производственной практики по ПМ.02 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:

### 1.2.1. 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу производственной практики СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

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

### 1.2.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.
ЛР 21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности

В результате освоения программы производственной практики по ПМ.02 студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>уметь</b>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<b>знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по ПМ.02 - 216 часов.**

#### **1.4. Форма контроля:**

**Производственная практика – 6 семестр, зачет**

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

Производственная (по профилю специальности) практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителя практики, назначенного приказом директора ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

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

Время прохождения практики определяется графиком учебного процесса.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики – 6 часов и не более 36 часов в неделю.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится на базе предприятий – социальных партнеров, а также в столовых ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

На обучающихся, проходящих производственную практику распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практики.

#### **1.7. Отчетная документация обучающегося по результатам производственной практики.**

По итогам производственной практики студенты обязаны предоставить:

- дневник по производственной практике
- аттестационный лист
- отчет по производственной (по профилю специальности) практике.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02

### 2.1. Структура программы учебной практики по ПМ.02

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Наименование разделов	Производственная практика	В т.ч. практическая подготовка, часов
1	2	3	4	5
ПК 2.1	ПМ. 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	18	18
ПК 2.2		Раздел 2. Осуществление приготовления, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	12	12
ПК 2.3		Раздел 3. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента	30	30
ПК 2.4		Раздел 4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	30	30
ПК 2.5		Раздел 5. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	18	18
ПК 2.6		Раздел 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	24	24
ПК 2.7		Раздел 7. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36	36
ПК 2.8		Раздел 8. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих	48	48

		блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ПК 2.1-ПК 2.8	Производственная практика		216	216
	<b>Всего</b>		216	216



## 2.2. Содержание программы по производственной практике по ПМ.02

Наименование профессионального модуля (ПМ) и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание/ Практическая подготовка</b>	<b>216</b>
<b>Раздел 1.</b> <b>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация рабочего места в заготовочных и доготовочных цехах</b>	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. Организация рабочего места в заготовочных и доготовочных цехах. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	<b>6</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Подготовка к работе и эксплуатация технологического оборудования</b>	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	<b>6</b>
<b>Тема 1.3.</b> <b>Участие в составление заявки продуктов и расходных материалов в соответствии с заданием</b>	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.	<b>6</b>
<b>Раздел 2.</b> <b>Осуществление приготовления, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.1. Разработка</b>	Разработка технологических карт. Организация и техническое оснащение работ по	<b>6</b>

<b>ассортимента и организация рабочего места для приготовления бульона</b>	приготовлению бульонов, отваров. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
<b>Тема 2.2. Приготовление и организация хранения бульонов</b>	Приготовления и хранения бульонов, отваров.	<b>6</b>
<b>Раздел 3</b> <b>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>
<b>Тема 3.1. Выполнение заказа по приготовлению супов разнообразного ассортимента</b>	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выполнение заказа по приготовлению супов сложного ассортимента. Подготовка к реализации с соблюдением выхода готового блюда.	<b>6</b>
<b>Тема 3.2. Участие в приготовление заправочных супов</b>	Правила, последовательность приготовления заправочных супов Особенности приготовления супов.	<b>6</b>
<b>Тема 3.3. Участие в приготовление супа-пюре (суп-пюре из птицы)</b>	Правила, последовательность приготовления супа-пюре из домашней птицы. Правила заправки супа-пюре льезоном. Особенности приготовления супа национальной кухни	<b>6</b>
<b>Тема 3.4. Участие в приготовление супа национальной кухни</b>	Правила, последовательность приготовления супа национальной кухни. Особенности приготовления супа национальной кухни	<b>6</b>
<b>Тема 3.5. Творческое оформление и правила сервировки супов разнообразного ассортимента</b>	Порционирование, сервировка, творческое оформление супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.	<b>6</b>
<b>Раздел 4.</b> <b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>
<b>Тема 4.1. Приготовление полуфабрикатов для соусов разного ассортимента</b>	Способы приготовления полуфабрикатов для соусов: мучная пассировка (ру), яично-молочные смеси, льезоны, плодое и ягодное пюре. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	<b>6</b>

<b>Тема 4.2. Участие в приготовлении красных соусов разного ассортимента</b>	Приготовление, оформление соусов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<b>6</b>
<b>Тема 4.3. Участие в приготовлении белых соусов разного ассортимента</b>	Приготовление, оформление соусов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<b>6</b>
<b>Тема 4.4. Участие в приготовлении яично-масленных соусов разного ассортимента</b>	Приготовление, оформление соусов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<b>6</b>
<b>Тема 4.5. Охлаждение и замораживание, режимы хранения готовых соусов.</b>	Охлаждение и замораживание готовых соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных соусов, соблюдения режимов хранения.	<b>6</b>
<b>Раздел 5. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</b>		<b>18</b>
<b>Тема 5.1. Методы приготовления блюд из круп и бобовых.</b>	Приготовление ризотто с кальмарами и креветками, узбекского плова. Подготовка к реализации и порционирование с учетом выхода готовых блюд.	<b>6</b>
<b>Тема 5.2. Приготовление блюда из макаронных изделий - лазаньи.</b>	Участие в приготовлениях лазаньи. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.	<b>6</b>
<b>Тема 5.3. Оценка качества готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий</b>	Оценка качества готовых гарниров и блюд. Комплектование, сервировка, творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом соблюдения выхода порций.	<b>6</b>
<b>Раздел 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разного ассортимента</b>		<b>24</b>

<b>Тема 6.1. Участие в процессе приготовления яиц пашот с овощами, яичного суфле</b>	Освоение разных методов приготовления блюд из яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром, яичного суфле. Способы подачи и оформления.	<b>6</b>
<b>Тема 6.2. Участие в процессе приготовления блюд из творога</b>	Освоение разных методов приготовления блюд из творога. Приготовление запеканки, суфле, пудинга, сырников. Способы подачи и оформления.	<b>6</b>
<b>Тема 6.3. Приготовление блюд из муки разного ассортимента</b>	Методы приготовления изделий из пресного и дрожжевого теста с добавлением различных видов муки (гречневая, кукурузная и тд.).	<b>6</b>
<b>Тема 6.4. Охлаждение, замораживание готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разного ассортимента</b>	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	<b>6</b>
<b>Раздел 7. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 7.1. Участие в приготовлении горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента.</b>	Правила выбора полуфабрикатов из рыбы в соответствии с методом приготовления. Приготовление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<b>6</b>
<b>Тема 7.2. Участие в приготовлении блюда «Сибас с овощами, запечённый в фольге»</b>	Правила выбора полуфабрикатов из рыбы в соответствии с методом приготовления. Приготовление блюда из рыбы разнообразного ассортимента «Сибас с овощами, запечённый в фольге». Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<b>6</b>
<b>Тема 7.3. Участие в приготовлении блюда «Щука фаршированная»</b>	Правила выбора полуфабрикатов из рыбы в соответствии с методом приготовления. Приготовление блюда из рыбы разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<b>6</b>
<b>Тема 7.4. Участие в приготовлении горячих блюд из нерыбного водного сырья</b>	Правила выбора полуфабрикатов из нерыбного водного сырья в соответствии с методом приготовления. Приготовление горячих блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<b>6</b>

<b>разнообразного ассортимента.</b>		
<b>Тема 7.5. Приготовление блюда из нерыбного водного сырья «Мидии припущенные в белом вине (мариньер)»</b>	Процесс приготовления блюда «Мидии припущенные в белом вине». Оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.	<b>6</b>
<b>Тема 7.6. Сервировка стола и правила подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения готовых блюд с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	<b>6</b>
<b>Раздел 8. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>48</b>
<b>Тема 8.1. Способы маринования и панирования блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.</b>	Ознакомление со способами маринования и панирования блюд из мяса, домашней птицы, кролика и дичи с использованием пряностей и приправ. Способы перевязывания и формования полуфабрикатов для дальнейшей тепловой обработки.	<b>6</b>
<b>Тема 8.2. Приготовление горячих блюд из мяса</b>	Приготовление горячих блюд из мяса.	<b>6</b>
<b>Тема 8.3. Приготовление блюда из мяса разнообразного ассортимента «Стейк с жареными овощами гриль»</b>	Подготовка полуфабриката из филе говядины, предварительное маринование. Обработка и приготовление овощей. Технология приготовления блюда из мяса «Стейк с жареными овощами гриль».	<b>6</b>
<b>Тема 8.4. Приготовление блюда из птицы разнообразного</b>	Подготовка полуфабриката из филе птицы, предварительное маринование. Обработка и приготовление овощей. Технология приготовления блюда из мяса «Рулет из птицы с разными начинками».	<b>6</b>

<b>ассортимента «Рулет из птицы с разными начинками»</b>		
<b>Тема 8.5. Выполнение заказа по приготовлению блюда из домашней птицы.</b>	Участие в выполнение заказа по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента в соответствии заказом производственной программы кухни. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Порционирование сервировка и творческое оформления блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	<b>6</b>
<b>Тема 8.6. Выполнение заказа по приготовлению блюда из дичи, кролика сложного ассортимента</b>	Участие в выполнение заказа по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заказом производственной программы кухни. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Порционирование сервировка и творческое оформления блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	<b>6</b>
<b>Тема 8.7. Хранение готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</b>	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	<b>6</b>
<b>Тема 8.8. Зачет</b>	Зачет	

<b>Итого</b>		<b>216</b>
--------------	--	------------

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02**

**3.1.** Материально-техническим обеспечением является материально-техническая база предприятий – социальных партнеров и столовых ГБОУ ПОО Златоустовский техникум технологий и экономики согласно перечню оборудования, имеющегося на данных предприятиях.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы производственной практики**

Для реализации программы производственной практики библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные ресурсы:

##### **3.2.1. Печатные издания:**

Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.

Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.

Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.

Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.

Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.

Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.

Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.

Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.

Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.



- Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5
- Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.
- Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.
- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.
- Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.
- Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-16-102776-9.
- Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.
- Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.
- Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8.
- Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.
- Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.
- Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г.Федцов, - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с.- ISBN 978-5-394-02782-6.
- Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.
- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.
- Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.
- Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.
- Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020.

— 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107976-8.

Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А.

Николаева, Г.Я. Резго. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 303 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4.

Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.

Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [ и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 36 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02738-3.

Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 60 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02764-2.

Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 448 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-004440-8.

Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.

Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.02 проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<p>требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации</p>	

<p>из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента</p>	
--	--	--

	блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	

<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

