

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ АСПК  
Д. Ф. Ахмерова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики ПП 02.01. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
форма обучения очная

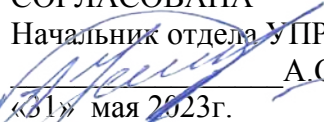
Анжеро-Судженск 2023

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА  
на заседании МК 23.01.17, 15.01.05,  
43.01.09, 21.01.15

Протокол № 8  
от «24» мая 2023 г.

Председатель МК  
 / Ю.И.Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА  
Начальник отдела УПР  
  
А.С. Усманов  
«31» мая 2023г.

Разработчик: Иноземцева А.А. преподаватель ГПОУ АСПК

Рецензент: Вахрамеева Т.В., директор МБУ «Комбинат детского питания»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП 02.01.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### 1.1.1 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

### 1.1.2. 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.3. В результате освоения программы производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями.</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приго-</p>

	товления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
--	--

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики - 252 ч**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02.01.

### 2.1. Структура рабочей программы производственной практики ПП 02.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Объем, час.
ПК 2.1-2.8, ОК 01-11	<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>30</b>
ПК 2.1-2.8, ОК 01-11	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	<b>54</b>
ПК 2.1-2.8, ОК 01-11	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>42</b>
ПК 2.1-2.8, ОК 01-11	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>30</b>
ПК 2.1-2.8, ОК 01-11	<b>Раздел 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<b>42</b>
ПК 2.1-2.8, ОК 01-11	<b>Раздел 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>53</b>
ПК 2.1-2.8, ОК 01-11	<b>Раздел 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	<b>1</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>252</b>

**2.2 Тематический план и содержание программы производственной практики ПП 02.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе с учетом рабочей программы воспитания**

Наименование разделов и тем программы производственной практики	Содержание учебного материала	Объем в часах	Формы и методы контроля	
			ПК	
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1</b> <b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Тема 1.1</b> <b>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</b>	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
	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.	18	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	



<b>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>54</b>	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>	<p>Приготовление, оформление подготовка к реализации, бульонов из мяса, птицы. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Приготовление, оформление подготовка к реализации, бульонов из рыбы, отваров из овощей и грибов, Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление подготовка к реализации щей из свежей капусты с картофелем, щей из квашеной капусты. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
<b>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов</b>	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, го-	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	

<b>разнообразного ассортимента</b>	<p>рячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Приготовление, оформление подготовка к реализации рассольника ленинградского, рассольника домашнего. Приготовление, оформление подготовка к реализации борща с картофелем, борща украинского. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<b>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b>	<p>Приготовление, оформление подготовка к реализации супов картофельных с макаронными изделиями, с крупой, с бобовыми. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	18	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>	<p>Приготовление красного основного соуса и его производных. Белого основного соуса на мясном и рыбном бульоне. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать,</p>	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	<p>применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление. белого основного соуса на мясном и рыбном бульоне. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление сметанного соуса, сметанного с белым и их производных. Приготовление молочного соуса разных консистенций и их производных. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление сладких соусов из свежих, сушеных, консервированных плодов и ягод. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продук-</p>			
--	---	--	--	--

	ции			
<b>Раздел 4</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Тема 4.1</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных овощей, гарниров из припущенных и запеченных овощей.</b>	<p>Приготовление подготовка к реализации блюд из вареных овощей (картофельное пюре, капуста отварная), из овощей припущенных (морковь припущенная, свекла припущенная) Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление подготовка к реализации блюд из овощей припущенных (морковь припущенная, свекла припущенная). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление подготовка к реализации блюд из овощей запеченных (голубцы овощные). Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
<b>Тема 4.2</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из</b>	Приготовление подготовка к реализации блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель жареный во фритюре, котлеты картофельные, котлеты морковные и блюд из овощей тушеных (рагу картофельное с грибами).	18	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	

<b>жареных и тушеных овощей</b>	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции			
<b>Тема 4.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп и макаронных изделий</b>	Приготовление подготовка к реализации блюд из круп (запеканка, крупеник) блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Тема 5.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из творога, изделий из муки</b>	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога: сырники, запеканка творожная, пудинг. Приготовление подготовка к реализации блюд из муки: блинчики, блины Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	18	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
<b>Тема 5.2 Приготовление и подготовка к реализации изделий из яиц, сыра</b>	Приготовление подготовка к реализации блюд из яиц (яичница глазунья, омлет жареный, фаршированный). Приготовление подготовка к реализации блюд из сыра и сырных продуктов Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать,	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	

	применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции			
<b>Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Тема 6.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбы жареной</b>	Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбы жареной основным способом. Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбы жареной во фритюре: рыба в тесте. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
<b>Тема 6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбы запеченной</b>	Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбы запеченной: рыба запеченная по –Русски, рыба запеченная по-московски. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Тема 6.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбной котлетной массы</b>	Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	

	безопасности готовой продукции			
<b>Тема 6.4</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	Приготовление подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<b>Раздел 7</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>53</b>	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
<b>Тема 7.1.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>	Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса жареного порционным куском. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса жареного мелким куском; бефстроганов, поджарка. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	

<p><b>Тема 7.2</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b></p>	<p>Приготовление подготовка к реализации блюд из рубленой массы (бифштекс натуральный рубленный), блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса запеченного; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд; оценивать качество, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	12	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<p><b>Тема 7.3</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы</b></p>	<p>Приготовление подготовка к реализации блюд из филе домашней птицы; котлета по-киевски. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	29	ПК 2.1- 2.8,ОК 01-11	
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		1		
<p><b>ИТОГО</b></p>		<b>252</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**3.1.** Программы производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания, кухнях и столовых детских образовательных учреждений и промышленных предприятиях.

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **3.3 Печатные издания:**

##### **Разработчики ПООП СПО:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2020.-400с.- ISBN 978-5-4468-8633-3

2. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/bcode/453802>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

5. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>

6. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Догоготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452951>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Код и наименование профессиональных формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1, ОК 01-11</b>            Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 выполнение 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 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

<p><b>ПК 2.2, ОК 01-11</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3, ОК 01-11</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4, ОК 01-11</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5, ОК 01-11</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> </ul>	
---	--	--

<p>та</p> <p><b>ПК 2.6, ОК 01-11</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, ОК 01-11</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, ОК 01-11</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
---	--	--

