

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**основной профессиональной образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»**

2-3 курс обучения

с. Дивное, 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:  
председатель Методического  
совета ГБПОУ АТ с. Дивное  
*О.А. Переверзева*  
протокол МС  
№ 5 от 20.12.2024г

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:  
на заседании Педагогического совета  
ГБПОУ АТ с. Дивное  
протокол № 13 от 9.12.2024г

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
№ 215-О/Д от 23.12.24



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, мастер производственного обучения*  
*ГБПОУ АТ с. Дивное*

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева заместитель директора по учебно-методической*  
*заместитель директора по УМР*

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*  
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации  
основной профессиональной образовательной программы подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар»

## Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	414
МДК.02.01.	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	156

УП.02	Учебная практика	72
ПП.02	Производственная практика	144

## 2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролик сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности, профессии
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	<b>ПМ.02</b> <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	144	- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.( клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов) -Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, сложного ассортимента.( - Приготовления, оценка качества и

		<p>безопасности, условия и способы реализации супов-кремов, сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации авторских супов сложного ассортимента</li> <li>- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации региональных супов сложного ассортимента</li> <li>- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации брендовых супов сложного ассортимента</li> <li>- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента (соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.)</li> <li>- Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента(овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой)</li> <li>- Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента (сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др)</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и макаронных изделий сложного ассортимента(лазанья,</li> </ul>
--	--	--

		<p>фетучини, каннелоне, равиоли.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых изделий сложного ассортимента</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, сложного ассортимента (</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра и муки сложного ассортимента(изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре; блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами)</li> <li>- Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента(осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.)</li> <li>- Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента(крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др)</li> <li>- Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных</li> </ul>
--	--	---



		<p>продуктов сложного ассортимента(</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика(индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни(паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей, круп: риса, поленты, ньокки и др)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд японской кухни(лапша «Удон», «Соба», «Рамэн» гарниров и соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюд из риса, фасоли, сои, овощей, и др.)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд русской кухни(блюд из теста, супов, каш, блюд из творога, яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, овощей и др.)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд французской кухни(: горячих блюд из яиц, прозрачных бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, квашенной капусты и др.)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд британской кухни(соусов, блюд из птицы tikka masala, каш, горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, и др.)</li> <li>- Приготовления и подготовка к</li> </ul>
--	--	---

		реализации горячих блюд кавказской кухни(чанахи, чахохбили, хапама, кюфта, шашлык (хоровац), хинкали, лахмаджун и др.)
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<b>ВСЕГО часов</b>		144

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Банкетный зал- 1

Столы обеденные -12;

Стулья- 72;

Барная стойка-1;

Чайный уголок-1;

Телевизор-1;

Оборудование, посуда, инвентарь:

комплект скатертей; юбка банкетная; салфетки льняные; комплект посуды; комплект приборов; комплект бокалов; чайные пар.

Банкетный зал- 2

Столы обеденные -8;

Стулья- 22;

Барная стойка-1;

Чайный уголок-1;

Телевизор-1;

Холодильная витрина-1;

Оборудование, посуда, инвентарь:

комплект скатертей; юбка банкетная; салфетки льняные; комплект посуды; комплект приборов; комплект бокалов; чайные пар.

Перечень оборудования

1. Пароконвектомат

2. Стол подставка под пароконвектомат

3. Плита

4. Холодильный шкаф

5. Блендер ручной погружной

6. Планетарный миксер

7. Стол производственный

8. Стеллаж

9. Мойка односекционная со столешницей

10. Смеситель холодной и горячей воды

11. Весы настольные электронные

12. Весы для молекулярной кухни

13. Кремер -Сифон для сливок в комплекте с баллончиками

14. Офисный стол

15. Стул

Перечень инструментов

16. Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)
17. Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой (по 1 шт каждого размера для одного участника)
18. Набор ножей поварская тройка
19. Лопатка силиконовая
20. Молоток для отбивания мяса
21. Терка
22. Миски и металлические
23. Набор кастрюль
24. Сковорода
25. Сотейник
26. Набор разделочных досок
27. Термометр (шуп)
28. Термометр инфракрасный
29. Венчик
30. Сито для протираания
31. Сито (для муки)
32. Ножницы для рыбы, птицы
33. Овощечистка
34. Скалка
35. Силиконовый коврик
36. Тарелка круглая белая плоская
37. Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
38. Мерный стакан
39. Ложки столовые
40. Шенуа
41. Набор кондитерских насадок
42. Газовая горелка
43. Калькулятор

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

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

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

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности

которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОО и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа