

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО

Заведующего АФ ГБПОУ РК  
«РКИГ» Балабанова А. Р.

\_\_\_\_\_ 20  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

43.01.09. Повар, кондитер



г. Алушта

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: мастер производственного обучения Лебедева Н.А.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Дубова Т. Ю.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 по специальности 43.01.09. «повар, кондитер».

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_ (должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

М.П.

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
2.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики профессионального модуля	5
2.2. Перечень профессиональных компетенций	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
3.1. Содержание учебной практики	9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>12</b>
4.1. Реализация программы учебной практики профессионального модуля	12
4.2. Информационное обеспечение реализации программы	13
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа учебной практики **ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н № 610н.

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### 2.1. Цель планируемые результаты освоения учебной практики профессионального модуля

В результате изучения учебной практики профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, 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.
ОК5.	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 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

##### 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>ВД 2</b>	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

В результате освоения учебной практики профессионального модуля ПМ02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>В подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>в обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями.</p>
уметь	<p>Подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготавливать сырьё с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кух</p>

	<p>онныенюжи;  соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемости,рациональногоиспользованиясырьяипродуктов,подготовкииадекватногопримененияпряностейиприправ;  проверятькачествоготовыхполуфабрикатов,осуществлятьупаковку,маркировку,складирование,хранениенеиспользованныхпищевыхпродуктов,обработанногосырья,готовыхполуфабрикатов,соблюдатьтоварноесоседство,условияисрокихранения,осуществлятьротациюсырья,продуктов;</p>
<p>знать</p>	<p>требованияохранытруда,пожарнойбезопасности,производственнойсанитарииличнойгигиеныворганизацияхпитания,втомчислесистемыанализа,оценкииуправленияопаснымифакторами(системыХАССП);  виды,назначение,правилабезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудованияиправилауходазаним;  требованияккачеству,условиямисрокамхраненияовощей,грибов,рыбы,нерыбноговодногосырья,птицы,дичи,полуфабрикатовизних;  ассортимент,рецептур,требованийккачеству,условиямисрокамхраненияполуфабрикатов,методовобработкисырья,приготовленияполуфабрикатов;  способысокращенияпотерьприобработкесырьяиприготовленииполуфабрикатов.</p>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Объем и виды практики по профессии «Повар, кондитер»

<b>Вид практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма проведения</b>
<b>Учебная</b>		
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	144	Распределенная
<b>Вид аттестации</b>	6	
Дифференцированный зачет		

### 3.1. Содержание учебной практики

#### 3.1.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов	Приготовление и подача бульонов: костного, мясокостного, бульонов из птицы, рыбы.	6
				Приготовление отваров из грибов, овощных отваров, отваров из круп.	6
				Приготовление и подача супов: картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.	6
				Приготовление и подача борщей: украинского, флотского, сибирского, московского, полтавского с галушками, борща зеленого.	6
				Приготовление и подача щей: из свежей капусты, из квашеной капусты, щей суточных, щей по-уральски	6
				Приготовление и подача рассольников: домашнего, петербургского, московского, рассольника по-россошански	6
				Приготовление и подача солянок: сборной, грибной, рыбной, из субпродуктов, солянки по-петербургски.	6
				Приготовление и подача супов: молочных (с крупой, макаронными изделиями, овощами);	6
				Приготовление и подача супов - пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени)	6
				Приготовление и подача национальных супов: (казахский-кеспе, узбекский-лагман, татарская- шурпа ).	6

			разнообразного ассортимента	.	
				Приготовление и подача соусов мясных красных: основного, красного с вином, слуком и грибами, с грибами и помидорами.	6
			Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента.	Приготовление и подача соусов белых на мясном бульоне: основного, белого с яйцом, белого с овощами, томатного с грибами.	6
				Приготовление и подача соусов молочных и сметанных: соуса молочного сладкого, молочного густого, сметанного, сметанного с луком, сметанного с томатом, сметанного с томатом и луком, сметанного с хреном.	6
				Приготовление и подача соусов яично-масляных: соуса польского, соуса голландского, соуса яичного сладкого, соуса сухарного, соуса голландского со сливками.	6
				Приготовление и подача смесей масляных: масла зеленого или селедочного, масла сырноп Приготовление и подача соусов холодных: соуса майонез, соуса майонез скарнишонами, соуса майонез с желе, соуса майонез с зеленью, соса майонез с томатом и луком, соуса майонез с хреном.о, масла с горчицей, пасты желтковой, пасты сырной, пасты из брынзы.	6
			Приготовление и подготовка к реализации блюд из круп и макаронных изделий разнообразного	Приготовление и подача блюд из круп и бобовых: приготовление каш вязких, рассыпчатых, изделий из каш (биточков. котлет, запеканок)	6

			ассортимента		
				Приготовление и подача блюд из макаронных изделий: макароны с грибами, макароны с ветчиной и помидором, лапшевник, макаронник.	6
				Приготовление и подача блюд из яиц: яйца вареные вкрутую, яйца пашот, яичная кашка, омлет фаршированный различными фаршами.	6
				Приготовление и подача блюд из творога: вареники ленивые, сырники, запеканка, сырники по-киевски, пудинг творожный	6
				Приготовление и подача блюд из бездрожжевого теста: блинчики, оладьи , вареники, пельмени.	6
				Приготовление и подача тушеных и вареных блюд из мяса.	6
				Приготовление и подача жареных и запеченных блюд из мяса, домашней птицы и дичи.	6
				Приготовление и подача тушеных, вареных и припущенных блюд из домашней птицы и дичи.	6
				<b>Дифференцированный зачет</b>	6
	<b>Итого часов</b>				<b>144</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Реализация программы учебной практики профессионального модуля**

Для реализации программы учебной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технологии кулинарного и кондитерского производства**

**Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенных оборудованием:**

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана, оснащенная**

Рабочим местом преподавателя.

Местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденным столом, стульями, шкафами для столовой посуды).

Техническими средствами обучения (компьютерами, средствами аудиовизуализации, мультимедийными и интерактивными обучающими материалами).

Основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Весами настольными электронными;

Блендером (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубкой;

Слайсер;

Набором инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Столom производственным;

Стеллажом передвижным;

Моечной ванной двухсекционной.

### **Требования к оснащению баз практик**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Основная литература:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

##### **Дополнительная литература:**

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.



